

M 641
5943
BELEHRUUGEN und RIEDL.
Lindauer Kochbuch.



Taf. I.



1. Rissolen von Kalbshirn. 2. Gebackene Hühner. 3. Kalbscotelettes in Butterteig. 4. Rindfleisch mit gefülltem Kohl. 5. Sauerkraut mit Lerchen. 6. Gestürzter Spinat. 7. Brockelerbsen mit Kranz von Nudelteig. 8. Gestürztes Gemüse. 9. Pastetchen mit weißem Ragout. 10. Pastete von Tauben.

Lindauer Kochbuch,

für guten

bürgerlichen und feineren Tisch

eingerichtet,

bestehend in zweitausend einhundert und vierundsechzig in langjähriger Praxis erprobten Rezepten, wornach Fleisch- und Fastenspeisen, Saucen, Compote, Crême, Sulzen, Kuchen, Torten und anderes Backwerk, Obstgeléen, Marmeladen, Gefrornes, warme und kalte Getränke auf die beste und schmackhafteste Art zubereitet werden können.

Nebst

zuverläſſigen Belehrungen

über Einmachen des Obstes und der Gemüse, die verschiedenen Arten Zucker und Glasuren, Verzierungen der Schüsseln, Räuchern und Einpökeln, Ausbeinen, Dressieren, Spicken, Transchieren u. s. w.

und

Speisezetteln für alle Jahreszeiten.

Von

Christine Charlotte Riedl,

Gastwirtin, früher Köchin in einigen der ersten Hotels und Bäder.

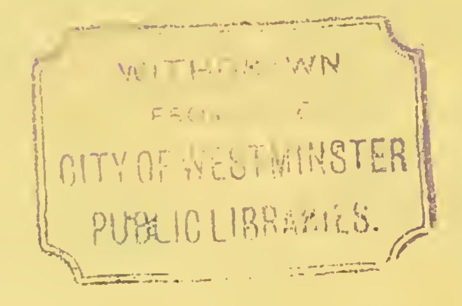
Mit 82 Abbildungen auf 8 Tafeln.

Zehnte, verbesserte und vermehrte Auflage.

Mit Angabe der neuen und alten Maße und Gewichte.

Lindau, 1886.

Verlag von Johann Thomas Stettner.


CITY OF WESTMINSTER
PUBLIC LIBRARIES.


FROM CAMDEN P

Vorwort zur ersten Auflage.

Viel und oft wurde ich schon angegangen, die Erfahrungen, welche ich während einer langen Reihe von Jahren im Gebiete der Kochkunst gesammelt habe, durch den Druck zu veröffentlichen. Lange sträubte ich mich dagegen. Ich wies auf die Menge der bereits vorhandenen Kochbücher, unter denen so viele höchst brauchbare und treffliche. Aber meine Freunde gaben nicht nach, so daß ich mich endlich entschloß, ihrem Verlangen zu entsprechen, zumal sie ein so ehrenvolles Vertrauen in meine Vorschriften setzten, und die Versicherung beifügten, daß *meine* Art zu kochen und die verschiedenen Gerichte zu arrangieren, gewiß auch in *weiteren* Kreisen Beifall finden würde.

Ob nun meine Freunde recht hatten, indem sie mich bestimmten, mit einem neuen Kochbuche aufzutreten, möge das Publikum entscheiden. Ich trage wenigstens das Bewußtsein in mir, daß ich stets mit größter Lust und Liebe von frühester Jugend an der Kochkunst obgelegen bin, und nichts versäumt habe, um gegenwärtig Bewährtes darin leisten zu können. In einer höhern Küche genoß ich einen eben so umfassenden als gründlichen Unterricht, hielt mich dann in mehreren großen Städten und Bädern auf, und stehe nun seit vielen Jahren einer eigenen ausgedehnten Wirtschaft vor, wo ich Gelegenheit habe, fort und fort nach den verschiedensten Richtungen in der praktischen Kochkunst thätig zu sein. Demnach glaube ich für die hier niedergelegten Rezepte wohl einiges Vertrauen ansprechen zu dürfen, um so mehr, als ich bei Auswahl derselben mit der größten

Gewissenhaftigkeit und strengsten Prüfung zu Werke gegangen bin.

Hier liegt nun das Buch vor. Es ist für Köchinnen jeden Standes und Alters, besonders auch für junge Frauenzimmer, welche mit der neuern Kochart sich bekannt machen wollen und keine Gelegenheit haben, in einer größeren Küche sich aufzuhalten; dabei bietet es für die verschiedensten Fälle eine möglichst reichhaltige und mannigfaltige Zusammenstellung; mit Einem Worte: es ist eine Sammlung bewährter Rezepte für guten bürgerlichen und feineren Tisch, allen Gelegenheiten und Jahreszeiten angepaßt.

Die eingehaltene Ordnung der Speisen ist die, wie letztere bei Tisch gewöhnlich aufeinander folgen. In den Rezepten habe ich mich bemüht, so deutlich und verständlich als immer möglich zu sein; über einzelne Kochvorteile bei diesen oder jenen Gerichten, wie z. B. Klößen, Cremen, Gefrornem 2c., finden sich außer den im Texte eingestreuten Vorschriften noch vielfach ausführliche Vor- und Nachbemerkungen. Nur immer alles genau und pünktlich beobachtet, und ein günstiges Resultat wird nicht ausbleiben.

Dem Buche sind 82 Abbildungen auf 8 Tafeln beigegeben — in dieser Art und dieser Vollständigkeit wohl noch in keinem Kochbuche vorhanden. Sie wurden unter meiner persönlichen Anleitung aufgenommen, und dürften gewiß die Verständlichkeit so manchen Rezeptes bedeutend erhöhen, vielfach aber auch sehr erwünscht sein, um das Ein und Andere geschmackvoll hiernach darstellen zu können.

Und so empfehle ich denn mein Buch freundlicher Aufnahme, und wünsche von Herzen, daß es recht viel Nutzen stiften möge!

Die Verfasserin.

Einleitung.

Da ich bestrebt war, alles Notwendige immer gleich bei den Rezepten zu sagen, so kann ich mich hier kurz fassen und auf einige allgemeine Vorausschickungen beschränken.

Einiges über Kücheneinrichtung.

In einer guten bürgerlichen Küche sollten vorhanden sein: 1) Kupferne Kastrole und irdene oder emaillierte Tiegel von verschiedener Größe; 2) messingene und eiserne Pfannen, darunter eine flache zu Omeletten; 3) Aufziehdeckel aus Eisenblech, d. i., genau passende Deckel mit fingerbreit aufgebogenem Rande; 4) ein Sieb oder Seiher, wodurch man Saucen u. dgl. treibt, ein Spitzsiebchen zum Durchgießen der Fleischbrühe, ein gröberer Seiher oder Durchschlag von Blech oder gut verzinntem Kupfer, ein Mehl- und ein Zuckersieb (letzteres muß feiner als ersteres sein); 5) eine Schneeernte von Draht (zu welchem Zwecke man einen starken Eisendraht von 2½—3½ Meter (3—4 Ellen) Länge glühend macht, erkaltet zusammenbiegt, und am unteren Ende zusammenbindet) und eine dergleichen von dicken, abgeschälten Reisern; 6) eine runde blecherne Form mit 5—7½ Ctm. (2—3 Zoll) hohem Rande zu Auflaufen, in Ermangelung eines tauglichen Kastrols auch zu Kastrolpasteten, ferner zu Torten brauchbar; 7) eine Puddingform, nämlich eine blecherne Kapsel, welche einen gut schließenden, mit Scharnier versehenen Deckel hat; 8) Backspritzen mit engern und weitern Röhrchen; 9) zwei kupferne, gut verzinnte runde Kuchenbleche, deren eines einen 2½—4 Ctm. (1—1½ Zoll) hohen, abnehmbaren Rand mit Scharnier hat und besonders zu Obstkuchen gut ist, weil diese meist flüssig sind, von genanntem Blech aber, nachdem der Rand abgenommen, leicht auf die Platte abgeschoben werden können; vom andern kann der Rand nicht abgenommen werden; 10) ein eisernes Backblech; 11) kleine blecherne Förmchen zum Ausstechen von Blumen, Blättern, Dreiecken ꝛc., und eine Büchse mit zwölf bis fünfzehn blechernen runden Ausstechern; 12) ein Kartoffelausstecher, d. i. ein scharfes, rundes, vertieftes, mit hölzernem Stiel versehenes Löffelchen in der Größe einer kleinen Kastanie, womit man rohe und gekochte Kartoffeln, auch Rüben, zu gefälliger runder Form aussticht; auch bei Aepfeln anwendbar, um, nachdem sie halbiert sind, das Kernhaus auszugraben; 13) ein Gurken- und ein Rettighobel; 14) eine Crême- und

Geléeform mit verschiedenen eigetriebenen Figuren, deren Stelle auch die Puddingkapsel vertritt; 15) ein façonniertes Tortengeschirr; 16) eine Bundform zu Gogelhofen; 17) eine gröbere und eine feinere Spicknadel; 18) eine Dressiernadel (ist nichts andres als eine große Sattlernadel): 19) ein Erbsendrücker (ist eine kleine, dicke, hölzerne Scheibe mit gut 22 Ctm. (1/4 Elle) langem Stiel); 20) Anricht-, Schaum- und Schöpflöffel; 21) ein messingener Mörser; 22) Reibeisen; 23) Wiege-, Hack- und Küchenmesser; 24) einige eiserne Röste; 25) ein Backschäufelchen und ein Backspieß; 26) mehrere Kochlöffel; 27) Nudel-, Hack- und Schneidbrett, und Wargelholz; 28) ein Fleischschlegel; 29) ein von Weidenruten geflochtenes Sieb, worauf das noch heiße Backwerk zum Verkühlen gebracht wird; 30) ein bis zwei Haarpinsel; 31) eine Wage nebst dem üblichen Gewicht ꝛc.

Speisen, welche in Porzellan in den Ofen kommen müssen, werden auf ein Geschirr, dessen Boden fingerdick mit Salz oder auch mit Asche bedeckt ist, gestellt, damit das Porzellan nicht zerspringe.

Ratsam ist, alle Formen, die mit Fett bestrichen sind, auf einem mit einem Rande versehenen Backblech in den Ofen zu bringen. Denn so kommt, wenn die Form schadhaft ist oder die Masse überläuft, das Auslaufende dann auf das Blech und nicht in den Ofen, in welch' letzterm Fall ein übler Geruch in den Inhalt der Form sich ziehen würde.

Im allgemeinen sind die kupfernen Kochgeschirre (Kastrole), wenn sie innen gut verzinnt sind, jeder andern Geschirr-Art vorzuziehen, weil in ihnen ein reinlicheres und viel sichereres Kochen möglich ist. Bei sämtlichen Metallgeschirren ist jedoch eine Hauptregel, sie stets im reinsten Zustande zu erhalten, und in keinem derselben eine Speise erkalten zu lassen oder schon erkaltet aufzubewahren. Die irdenen Geschirre sind die bekanntesten, und werden auch am häufigsten benutzt; man sehe hierbei aber auf eine ganz gute Glasur.

Vom Holz und Wasser.

Hartes, insbesondere Buchen- und Birkenholz, ist zum Kochen das bessere und vorzüglichere; denn mit weichem Holz gewinnt man zwar ein schnelles und hellflackerndes Feuer, mit hartem dagegen eine länger anhaltende und bei weitem größere Hitze erzeugende Flamme. Zum Heizen der Bratöfen kann man allerdings weiches Holz, und zum Nachlegen hier auch einige Stücke Torf verwenden.

Es ist auch nicht ein und dasselbe, mit welcherlei Wasser man kocht. Man benutze dazu nur weiches Wasser;

in hartem könnte das Fleisch leicht ein rötliches Aussehen bekommen, weil derartiges Wasser manchmal Salpeter enthält. Gepumptes Wasser ist vielfach hart, laufendes dagegen gewöhnlich weich, am weichsten das Flußwasser.

Von den Gemüsen und dem Fleisch im allgemeinen.

Grüne Gemüse sind am besten, wenn sie frisch aus dem Garten kommen und gleich verwendet werden, weil sie durch längeres Aufbewahren ihre frische Farbe und auch von ihrem guten Geschmack verlieren. Muß jedoch Salat, Spinat u. dgl. länger aufbewahrt werden, so wird ein feuchtes Tuch darübergedeckt. Das Auslesen der Gemüse erfordert die größte Sorgfalt, besonders der Insekten und Würmer wegen, welche häufig in den tiefern Fugen der Blätter vorkommen; aus diesem Grunde sind die Gemüse auch in einem geräumigen Gefäß aus zwei bis drei Wassern zu waschen.

Das Alter des Ochsenfleisches erkennt man, wie das der meisten Fleischarten, an der Farbe. Von jüngern Ochsen ist das Fleisch rötlich, das Fett weiß, die Fasern zart; von einem alten Ochsen sieht das Fleisch dunkler und gröber aus, das Fett gelb und trocken.

Das Kalbfleisch ist am besten von einem vier bis fünf Wochen alten Kalbe; es soll ein weißes, zartes Aussehen haben, und die Nieren sollen gut mit Fett umwachsen sein. Das vorzüglichste Fleisch liefern die sogenannten Kuhkälber.

Beim Hammelfleisch macht nicht nur Alter und Geschlecht, sondern auch die Jahreszeit, zu der es geschlachtet wird, einen großen Unterschied. Die beste Schlachtzeit währt von Johanni bis Ende Herbst. Man muß darauf sehen, das Fleisch eines ein- bis zweijährigen Hammels zu bekommen, welches frisch von Farbe, beim Anfühlen weich und elastisch, und dessen Fett fest und weiß ist. Das Schaf ist dem Hammel weit vorzuziehen. Fleisch von alten Tieren ist unverdaulich, weil es im längsten Kochen zäh bleibt. Doch kann man solches, wie überhaupt alles zähe Fleisch, etwas mürber machen, indem man es in einer Schüssel zugedeckt über Nacht in den warmen Ofen stellt. Es darf hier aber nur warm, ja nicht heiß werden.

Das Schweinefleisch soll von einem jungen, ungemästeten Tiere sein; davon gibt es die besten Braten und das beste Pökelfleisch. Von Mastschweinen wird in der Regel der Speck nur zu Schmalz verwendet, und das Fleisch wird geräuchert.

Junge Hirsche und Rehe erkennt man an ihrem hellrötlichen, zarten Fleisch und weißen Fett. Das beste Fleisch hat das Hirschkalb.

Die besten Hasen sind die halb ausgewachsenen. Daß der Hase jung ist, erkennt man, wenn man leicht und ohne Anstrengung in dessen Löffel (Ohren) reißen kann. Sind die Läufe schwer zu brechen, so ist der Hase alt.

Das Schwarzwildpret zeigt von Alter, wenn die Schwarte dick und zähe und die Knochen groß sind.

Vom Geflügel und den Fischen.

Indiane und Kapannen sind gut, selbst wenn sie schon ein Jahr alt. Der junge Hahn hat glatte, schwarze Füße und einen kurzen Sporn, die alte Henne zähe, rote Füße oder Ständer. Der halb ausgewachsene Indian ist ein feiner Braten, der völlig ausgewachsene, ein Jahr alte saftig und wohlschmeckend.

Gänse sind um Martini gut, ein besonderer Leckerbissen jedoch die halb ausgewachsenen, im August schon brauchbar, weil ihr Fleisch viel feiner ist. Enten sind tauglich, sobald sie befiedert; doch schmecken sie am besten vier bis sechs Monate alt. Man erkennt bei Gänsen und Enten, daß sie jung sind, wenn die Füße und der Schnabel glatt und frisch rötlich und die Augen feurig, namentlich aber wenn das Schlußbein nicht hart ist und sich leicht biegen läßt. Den Entrich erkennt man an den zwei gekrümmten Federn, die er auf dem Schwanz trägt.

Junge Hühner sollten immer fett sein; alte Hühner werden gewöhnlich nur zu Suppen verwendet. Bei jungen Reb- und Haselhühnern ist die zweite Spitzfeder des Flügels etwas abgerundet.

Junge Tauben haben unter den Flügeln noch keine Federn, nur Flaum; ebenso die jungen Wildtauben.

Das Wildgeflügel sollte im Winter, wenn es gefrieren kann, vor Gebrauch wenigstens sechs Tage mit den Federn aufgehängt werden, im Frühling und im Herbst zwei bis drei Tage; im Sommer dagegen wird es sogleich verbraucht. Das junge erkennt man am glänzenden Aussehen der Federn, und die Füße sind immer etwas zarter wie bei dem ältern.

Fische, welche in Weihern oder Teichen gefangen werden, haben immer einen Moosgeruch. Damit sie diesen verlieren, muß man sie wenigstens drei bis vier Tage vor dem Gebrauch in einen Brunnen oder solchen Fischbehälter bringen, worein der Brunnen läuft. Bringt man die Fische tot in die Küche, so erkennt man ihr Frischsein an den schönen roten Ohren und glänzenden Augen.

Krebse sind am besten vom Mai bis August.

Maß und Gewicht.

Das den Rezepten ursprünglich zu Grunde gelegte Maß und Gewicht ist das alte bayerische. Da nun inzwischen

in ganz Deutschland, sowie in den angrenzenden Ländern, das neue metrische Maß und Gewicht eingeführt wurde, so steht solches bei sämtlichen Rezepten in möglichst genauer Ausrechnung voran, die alten Maße und Gewichte aber sind daneben in Klammer mit angegeben, da sie doch da und dort noch geläufiger und besser verständlich sein dürften. Nachstehend, in runden Zahlen, das Verhältnis der alten bayerischen und neuen metrischen Maße und Gewichte zu einander:

Das bayerische Pfund = 560 Gramm (Gr.) oder $^{11}/_{20}$ Kilo,
das bayerische Lot = $17^1/_2$ Gramm (Gr.),
das bayerische Quint = $4^1/_2$ Gramm (Gr.),
die bayerische Maß = $1^7/_{100}$ Liter (Ltr.),
der bayerische Schoppen = $^1/_4$ Liter (Ltr.),
die bayerische Elle = 83 Centimeter (Ctm.),
der bayerische Zoll = $2^1/_2$ Centimeter (Ctm.).

Die Semmel (früher Kreuzerbrot) ist durch das ganze Buch zu 70 Gr. (4 Lot) Gewicht angenommen; ein Kochlöffel Mehl als $17^1/_2$ Gr. (1 Lot) schwer gerechnet.

Die Gerichte berechnen sich im allgemeinen für acht bis zehn Personen.

Brühen.

1. Gewöhnliche Fleischbrühe. Bouillon.

$2^1/_2$—$3^1/_2$ Kilo (5—6 Pfund) Rindfleisch wird geklopft, mit einem reinen Tuch abgetrocknet, mit starkem Bindfaden überbunden, auf daß es beim Kochen nicht so zerfahre und dadurch saftiger bleibe, und mit $6^1/_2$—$7^1/_2$ Ltr. (6—7 Maß) frischem Wasser zum Feuer gesetzt. Wenn es zu sieden anfängt, wird der aufsteigende Schaum so lange abgeschöpft, bis sich keine Unreinigkeit mehr zeigt, und die Brühe hell und klar fortkocht. Alsdann kommt Petersilie, Sellerie, gelbe Rübe, Lauch, nach Belieben ein Stückchen Kohlkopf, in Scheiben geschnitten, und eine Handvoll Salz daran. Mit diesem allen wird das Fleisch drei Stunden langsam (aber nicht zugedeckt, damit die Brühe hell werde) gekocht, nach welcher Zeit es weich sein wird. Ist das Fleisch so fett, daß sich beim Kochen obenauf Fett sammelt, so wird von letzterem nach Belieben abgenommen. (Siehe auch Nr. 253). — Diese Fleischbrühe kann man zu jeder beliebigen Suppe benutzen.

Anmerkung. Hell und wohlschmeckend wird die Fleischbrühe, wenn man nach dem Abschäumen eine Zwiebel halbiert, auf der Herdplatte anbraten läßt und mitkocht. — Oft geschieht es, daß sowohl diese, wie auch die braune Fleischbrühe sich nicht hell kocht. In diesem Falle ist es gut, wenn man solche eine Viertelstunde, bevor sie zur Suppe verwendet wird, durch's Sieb in ein Geschirr abgießt, wo sich dann das Unreine am Boden setzt. Die nun helle Brühe wird hernach bis auf den Satz abge-

gossen, und zur Suppe verwendet. — Verbessern kann man die Fleischbrühe, wenn man ein bis zwei Eßlöffelvoll durchgegossene Bratensauce in die Suppenschüssel nimmt, und die heiße Fleischbrühe darübergießt. (S. auch Nr. 8.)

2. Braune Fleischbrühe. Jus (Schüh).

Der Boden eines Kastrols wird mit 105—140 Gr. (6—8 Lot) gutem Fett, (Abschöpffett, Nierenfett u. dgl.,) einer zerschnittenen Zwiebel und 1—2 Kilo (2—4 Pfund) magerem, in kleinere Stücke geschnittenen Rindfleisch belegt, (hat man Abfälle von anderem rohen Fleisch, so können sie ebenfalls verwendet werden, mit Ausnahme des gebeizten Wildes,) und auf dieses dann einige Scheiben gelbe Rübe und gleichviel Selleriewurzel gegeben. Nun läßt man das Ganze zugedeckt braten, bis es sich am Boden lichtbraun angesetzt hat (doch muß man sehr achtgeben, daß es nicht anbrenne, was sehr leicht geschieht); dann wird es mit einem Schöpflöffel kaltem Wasser übergossen, und damit aufgelöst. Zeigt sich die Brühe schön braun, so wird mit 4¼ Ltr. (4 Maß) gewöhnlicher Fleischbrühe aufgefüllt, im andern Fall noch länger gebraten, bis die gehörige Bräune vorhanden. Nach dem Auffüllen wird abgefettet. Wenn alsdann Lauch und Petersilie beigefügt, läßt man alles zwei bis drei Stunden langsam kochen, hernach wird die Brühe durch's Sieb geschüttet, und zum Gebrauch zurückgestellt.

3. Jus (Schüh) von Kalbfleisch.

Wird ganz nach voriger Nummer bereitet, nur verwendet man dazu, statt des Rindfleisches, Kalbsschenkel oder sonstige Abfälle vom Kalbfleisch.

4. Weiße Kraftbrühe. Consommé.

In ein Kastrol gibt man zwei zerschnittene Zwiebeln, eine halbe gelbe Rübe, einen halben Selleriekopf, zwei Petersilienwurzeln, ein Stückchen Lauch und 140 Gr. (¼ Pfund) Rindsmark, und darauf 1 Kilo (2 Pfund) Kalbsschenkel und eben so viel Rindfleisch, beides in Stückchen geschnitten, sowie Abgängiges vom Geflügel (Flügel, Hälse, Mägen 2c.), oder eine in vier Teile zerschnittene alte Henne. Ist alsdann ein Schöpflöffel gute Fleischbrühe hinzugethan, so bedeckt man das Ganze gut, und läßt es auf schwachem Feuer eindünsten, doch darf es keine Farbe annehmen, nur daß es am Gelbwerden ist. Nun füllt man mit Fleischbrühe auf, läßt es von einer Seite langsam kochen, und schäumt dabei fleißig ab, dann gibt man ein Zweiglein Thymian dazu, und kocht die Brühe noch drei Stunden, inzwischen immer abfettend. Hernach wird sie durch's Sieb gegegossen, und verwendet. — Ist hauptsächlich zu Eingemachtem (Ragoût).

5. Glace.

Diese Brühe gleicht der in Nr. 2 beschriebenen, nur mit dem Unterschied, daß hierzu einige kleinverhackte Kalbsfüße, der vordere Knochen vom Kalbsschlegel mit dem Schenkel, und Geflügelabfälle kommen. Das Wurzelwerk bleibt sich gleich, Salz gibt man keines dazu. Bei dem Auffüllen mit Wasser darf, damit sie kräftiger werde, nicht so viel wie bei Nr. 2 aufgegossen werden. Nach drei Stunden langsamen Kochens wird die Brühe durch's Sieb gegossen, und das Fett rein abgenommen; ist sie dann einige Zeit gestanden, so wird sie langsam bis auf den Bodensatz in ein reines Kochgeschirr abgeschüttet, und nun auf starkem Feuer so schnell als möglich eingekocht. Bei beginnendem Dickwerden muß man mit einem Kochlöffel anhaltend fest auf dem Boden rühren, damit sie nicht anbrenne. Wenn die Glace in dicken Fäden vom Löffel läuft, wird sie in eine Schüssel gegossen, worin man sie erkalten läßt, und dann an einem trockenen Ort zum Gebrauch aufbewahrt. — Die Glace ist in besseren Küchen unentbehrlich. Soll etwas damit angestrichen werden, so wird sie zuvor mit dicker, abgefetteter Bratenbrühe vermengt.

Anmerkung. Ist keine Glace vorhanden und soll doch etwas angestrichen (glaciert) werden, wenn beim Braten die Farbe mangelt, so wird durchgegossene Bratenbrühe rein abgefettet, noch dicker eingekocht, und damit dann das bestimmte Fleischwerk, Geflügel &c. überstrichen, wodurch dasselbe ein ähnliches schönes Aussehen erhält, wie bei Verwendung der Glace.

6. Bouillontafeln. Suppenzeltchen.

Werden ganz nach Nr. 5 zubereitet. Die sich dick spinnende Flüssigkeit wird unter fortwährendem schnellen Umrühren noch weiter eingedickt und fester eingekocht, in beliebige Geschirre, z. B. tiefe Teller, Chocoladeförmchen, geleert, und bis zum gänzlichen Erkalten stehen gelassen, dann herausgenommen, die Tafeln mehrere Tage an die Luft oder an einen warmen Ort zum Abtrocknen gelegt, und in Papier eingewickelt zu weiterm Gebrauch an einem luftigen Ort aufbewahrt. — Eignen sich namentlich für Reisen. Zu einer Tasse Bouillon nehme man ein nußgroßes Stückchen, löse es unter Rühren mit einer Tasse kochendem Wasser auf, würze mit etwas Salz und geriebener Muskatnuß, und man wird die kräftigste Brühe erhalten.

7. Hühner- oder Kalbfleischbrühe.

In ein Kastrol wird etwas Butter geschnitten, und hierauf eine verschnittene Zwiebel, eine halbe Pastinake und einige Scheiben gelbe Rübe gelegt. Nun teilt man eine sauber geputzte alte Henne in vier Stücke, verhaut Kalbsknochen, an denen noch etwas Fleisch, in kleinere Teile, legt dies auf das Wurzelwerk, und

läßt das Ganze zugedeckt eine halbe Stunde langsam leicht anbraten. Hernach wird es, mit 3¼ Ltr. (3 Maß) gewöhnlicher Fleischbrühe aufgefüllt, zum Kochen gebracht, gehörig abgeschäumt und mit etwas Muskatblüte, Lauch und Petersilienwurzel drei Stunden langsam fortgekocht und unterdessen etwas abgefettet, die Brühe dann durch's Sieb geschüttet und das Fett abgenommen.

8. Fleischbrühe zu verbessern.

Ist man nicht im Besitz einer hellen, kräftigen Fleischbrühe und sollte schnell welche haben, so wird 140—280 Gr. (¼—½ Pfund) rohes, etwas verhacktes Rind- oder Kalbfleisch im Mörser mit einem Ei fein zu einem Teig gestoßen, letzterer in eine Schüssel genommen, mit einem Schöpflöffel kaltem Wasser oder besser mit kalter Fleischbrühe angerührt, und sodann mit einer gehörigen Portion von der vorrätigen Fleischbrühe aufgefüllt. So läßt man das Ganze langsam eine halbe Stunde kochen, während welcher Zeit die Brühe sehr schmackhaft und hell werden wird, worauf man sie durch ein reines Tuch gießt und gleich heiß verwendet. — Am schnellsten wird eine schwache Fleischbrühe durch etwas Zusatz von Professor Liebig's Fleischextrakt verbessert.

9. Fastenbrühe.

140 Gr. (¼ Pfund) Butter wird in einem Kastrol mit drei verschnittenen Zwiebeln, zwei Sellerieköpfen, zwei gelben Rüben, Petersilienwurzeln, vier Handvoll dürren Erbsen, 2 Kilo (4 Pfund) ordinären zerschnittenen Fischen, zwei Lorbeerblättern, vier Nelken, einigen Pfefferkörnern, etwas Muskatblüte und Salz zugedeckt so lange gedünstet, bis alles eine gelbliche Farbe bekommt, worauf dann 6½—8½ Ltr. (6—8 Maß) Wasser dazugegossen werden. Nun wird das Ganze zugedeckt zwei Stunden langsam gekocht, die Brühe zuletzt durch ein Haarsieb oder besser durch eine reine Serviettte geseihet, und nach Belieben beim Gebrauch abgefettet.

Suppen.

a. Fleischsuppen.

10. Schwarzbrotsuppe.

Zwei bis drei gute Handvoll altgebackenes, feingeschnittenes Roggenbrot wird im Ofen braun gebäht, und in guter, fetter siedender Fleischbrühe ein paarmal aufgekocht. Sobald die Suppe angerichtet, gibt man für jede Person ein aufgeschlagenes Ei

darein, worauf man sie, damit dadurch das Ei zusammengezogen und gebunden wird, zugedeckt noch fünf Minuten stehen läßt, und dann mit kleingeschnittenem Schnittlauch und etwas Pfeffer bestreut. — Man kann auch nur zwei Eier verwenden, welche dann, mit etwas Wasser gut verklopft, beim Anrichten an die Suppe gerührt werden. — Nach Belieben kann beim Anrichten ein Schöpflöffel gedünstetes Gemüse (s. bei Nr. 16) in die Suppe gegeben werden.

11. Durchgetriebene Schwarzbrotsuppe.

Feingeschnittenes Schwarzbrot wird im Ofen ein wenig getrocknet, und mit guter Fleischbrühe eine halbe Stunde zugedeckt langsam gekocht, dann wird das Ganze durch ein Sieb oder einen Durchschlag getrieben, das Durchgetriebene wieder auf's Feuer gesetzt, mit etwas Fleischbrühe verdünnt, mit dem Schöpflöffel einigemal aufgezogen, und, ohne es kochen zu lassen, heiß angerichtet. Nun verklopft man zwei bis drei Eigelb mit drei bis vier Eßlöffel gutem sauren Rahm, rührt dies in die heiße Suppe, und bestreut solche mit Schnittlauch, oder mit Petersilie und Pfeffer. — Nach Belieben kann man zwei Eßlöffel verschnittene, in gutem Fett gelb geröstete Zwiebeln mit der Suppe kochen.

12. Schwarzbrotsuppe mit einer Kruste.

Schwarzbrot wird fein geschnitten, im Ofen getrocknet, und mit der zur Suppe erforderlichen siedenden Fleischbrühe einigemal aufgekocht. Nun werden in kleine Teile abgedrehte und einmal in der Fleischbrühe aufgekochte, oder in feine Scheiben geschnittene und zuvor abgebratene Bratwürstchen in die Schüssel gethan, und die heiße Suppe darüber angerichtet. Ueber das Ganze wird dann ein Schöpflöffel geriebenes, in Butter oder gutem Fett gelb geröstetes Schwarzbrot gegeben, und Schnittlauch und etwas feiner Pfeffer darübergestreut.

13. Französische Brotsuppe.

Schwarzbrot wird fein eingeschnitten und gebäht, dann rein geputzte Petersilie, Sellerie, gelbe Rübe, Porree, Lauch, einige Kopfsalatblätter und zwei Kartoffeln, alles länglich geschnitten, in Mark oder Butter gedämpft. Ist es angedämpft, so kommt das Brot dazu, und wird noch einige Minuten mitgedämpft. Nun wird mit der erforderlichen Portion Fleischbrühe aufgefüllt, etwas Muskatnuß beigefügt, das Ganze eine halbe Stunde gekocht, und sodann über zwei in der Suppenschüssel verklopfte Eier angerichtet.

14. Gebähte Schnitten.

Man schneidet drei gestrige Semmeln in feine Schnitten, und röstet solche in einer Röhre oder auf dem Roste schön gelb, hernach verrührt man in der zum Auftragen bestimmten Schüssel zwei bis drei Eidotter mit ein wenig Wasser, gibt die Schnitten darein, gießt mit guter kochender Fleischbrühe auf, und würzt dann mit Schnittlauch oder Muskatnuß. — Die Eier können auch wegbleiben.

15. Gebackene Schnitten.

Es werden drei gestrige Semmeln abgerieben oder abgeschält, dann in feine Scheiben geschnitten, jede dieser Scheiben in verklopftem Ei umgekehrt, und so aus heißem Schmalz schön gelb gebacken. Diese Schnitten legt man nun in die Suppenschüssel, und richtet die heiße Fleischbrühe darüber an, alsdann deckt man die Suppe zu, und bestreut sie vor dem Auftragen mit Muskatnuß, Schnittlauch oder Petersilie.

16. Goldwürfelsuppe.

Zwei abgeschälte Semmeln werden in Würfel geschnitten, dann vier Eier mit $1/8$ Ltr. ($1/2$ Schoppen) Milch verklopft, und an die Würfel gegossen. Sind diese nach öfterem Umdrehen durchaus weich, so werden sie in heißem Schmalz gelb gebacken, und während des Backens mit dem Backschäufelchen öfters untereinandergeschoben, worauf man sie in ein Sieb oder einen Durchschlag bringt, damit das Schmalz ablaufe. Beim Anrichten werden sie in die Suppenschüssel gelegt, mit siedender brauner oder weißer Fleischbrühe übergossen, und die Suppe mit Muskatnuß und Schnittlauch gewürzt. — Man kann weichgesottene Lebern und Mägen von jungen Hühnern, ebenfalls gewürfelt, dazuthun; von den Mägen ist vorher dann die harte innere Haut auszuschneiden. Ebenso kann beim Anrichten zwei Schöpflöffel gedünstetes Gemüse samt der Brühe, worin es gedünstet wurde, dareingegeben werden. Man schneidet nämlich, nachdem zuvor die gröbsten Rippen entfernt, den vierten Teil eines Wirsingkopfes fein nudelartig, desgleichen eine gelbe Rübe und einen Selleriekopf; dies wird gewaschen, zusammen mit ein paar Schöpflöffel Fleischbrühe weichgedünstet, mit Muskatnuß gewürzt, und das Ganze wie bemerkt verwendet. — Statt der Lebern und Mägen von Hühnern kann man auch ein Stück zarte Kalbsleber in halbnußgroße Würfel schneiden, welche alsdann mit dem gedünsteten Gemüse eine halbe Viertelstunde gekocht werden.

17. Nudelsuppe.

Zwei Eier werden gut verrührt, und, nachdem etwas Salz dazugegeben, mit feinem Mehl zu einem ziemlich starken Teig

angemacht, welcher auf das Backbrett genommen, recht gut geknetet, und hierauf in zwei gleiche Teile zerschnitten wird, deren jeden man zu einem kleinen Laibchen wirkt, und nun zwei sehr dünne Flecke auswargelt. Diese trocknet man so, daß sie noch biegsam sind, und schneidet sie dann, zusammengerollt, in beliebig feine Nudeln, welche man, auseinandergezettelt, in die dazu bestimmte siedende braune oder weiße Fleischbrühe einsäet, und hierin zehn bis zwölf Minuten aufkocht. Alsdann werden sie angerichtet, eine Viertelstunde bedeckt warmgestellt, und hernach mit gestoßener Muskatblüte oder Muskatnuß gewürzt zu Tisch gegeben. — Klarer wird diese Suppe, wenn man beim Auswargeln der Nudelflecke nicht zu viel Mehl unterstreut, auch die geschnittenen Nudeln, ehe man sie in die siedende Fleischbrühe gibt, erst in siedendem Salzwasser zwei- bis dreimal überkocht, und dann abseiht. Dagegen wird die Suppe kräftiger, wenn die Nudeln sofort in der bestimmten Fleischbrühe abgekocht werden.

18. Grüne Nudelsuppe.

Hierzu wird in obigen Teig ein Eßlöffel Spinattopfen (Nr. 2137) geknetet, wodurch die Nudeln eine grüne Farbe erhalten. Sie werden, wie obige, in weißer Fleischbrühe ein paarmal aufgekocht, und bedeckt eine Viertelstunde stehen gelassen.

19. Fleckchensuppe.

Der Teig wird bereitet, zu ganz dünnen Flecken ausgewargelt und diese getrocknet wie bei der Nudelsuppe, die abgetrockneten Flecke dann etwas lockerer zusammengerollt, und in halbfingerbreite Nudeln geschnitten, welche man, noch zusammengerollt, überzwerch zu länglich-viereckigen Stückchen schneidet, wodurch Fleckchen nicht ganz so groß als ein Pfennig, nach Belieben auch noch kleinere entstehen. Gleichmäßiger werden sie, wenn man die Nudelflecke mit Messer oder Kuchenrädchen in Streifen schneidet und diese, aufeinandergelegt, in Vierecke. In jedem Falle müssen die Fleckchen einige Minuten länger aufkochen, als die Nudeln.

20. Grüne Fleckchensuppe.

Der Teig wird wie in Nr. 18 mit Spinattopfen gefärbt, und die Suppe dann ganz nach voriger Nummer bereitet.

21. Gewiegte oder geriebene Gerste.

In einer Schüssel werden drei Eier gut verklopft, und nachdem etwas Salz dazugegeben, rührt man so viel von feinem Mehl hieran, daß ein fester Teig daraus wird. Diesen nimmt

man auf das Backbrett, knetet ihn so fest wie möglich zusammen, und wiegt ihn alsdann, oder reibt ihn auf einem Reibeisen. Die dadurch gewonnene Gerste läßt man trocknen, und säet solche unter einigem Rühren in kräftige siedende Fleischbrühe. Nachdem sie fünf Minuten langsam fortgekocht, wird die Suppe angerichtet, und mit Muskatnuß und Schnittlauch bestreut zu Tisch gegeben. — Leichter läßt sich der hierzu erforderliche Teig zusammenbringen, wenn man das Mehl auf ein Backbrett häuft, in die Mitte eine Grube macht, darein die Eier einschlägt, und das Ganze mit einem großen Messer (auch Hackmesser) nun tüchtig zusammen- und durcheinanderhackt. Es wird dann, wie oben, mit den Händen zusammengenommen und zu einem sehr festen Teig gearbeitet, und dieser am Reibeisen gerieben.

22. Maccaronisuppe.

Die Maccaroni bestehen aus einem festgekneteten und gepreßten Teig, der aus Mehl, Eiern und Wasser in Fabriken bereitet wird; die neapolitanischen sind die besten. — Zur Suppe werden die Maccaroni in Stückchen gebrochen, oder, besser, wenn sie halb weich sind in gleiche Stückchen geschnitten, und in siedendem Salzwasser zehn Minuten weichgekocht, hernach in einen Seiher geschüttet, und aus diesem in kaltes Wasser, letzteres dann wieder abgegossen, die Maccaroni in klarer siedender brauner oder weißer Fleischbrühe noch weicher gekocht, und die Suppe angerichtet. — Es wird hierzu geriebener Parmesankäs aufgestellt.

Anmerkung. Auf gleiche Art werden die andern in Fabriken verfertigten Suppenteige, wie Spanische Nudeln, Sternchen u. s. w., gekocht

23. Maccaronisuppe auf andere Art.

Die Maccaroni kocht man wie in voriger Nummer ab. Unterdes wird ein Stückchen Butter in einem Kastrol zerlassen, zwei Kochlöffel Mehl darin weiß geröstet, dann mit der zur Suppe erforderlichen Portion Fleischbrühe angerührt und aufgefüllt, und dies mit einem guten Eßlöffel Safranwasser (Wasser worin ganzer Safran aufgelöst) leicht gelb gefärbt und eine Viertelstunde durchgekocht, worauf man es durch's Sieb über die abgekochten, zuvor schon in die Suppenschüssel angerichteten, noch siedheißen Maccaroni gießt, zwei mit etwas Wasser verklopfte Eigelb darunter mengt, und über das Ganze zwei bis drei Eßlöffel geriebenen Parmesankäs streut.

24. Kräpfchensuppe.

Der Teig, welcher ganz derselbe wie bei der Nudelsuppe ist, wird in sehr feine Flecke ausgewargelt, die man ein wenig

trocknen läßt. Inzwischen wird etwas Rind- oder Kalbfleisch fein gewiegt, ebenso eine halbe Zwiebel, Zitronenschale und Petersilienlaub, und nachdem man letztere drei Sachen in etwas zerlassener Butter hat anlaufen lassen, wird das Fleisch beigefügt, alles zusammen noch gedämpft, und dann mit zwei Eiern, Salz und Muskatnuß gut untereinandergerührt. Nun sticht man die Flecke mit einem Ausstecher, der die Größe eines kleinen Glases hat, zu lauter Plätzchen aus, bestreicht solche mit Ei, das mit einem Eßlöffel Wasser verklopft wurde, und setzt sodann auf jedes einen kleinen Kaffeelöffelvoll von obigem Gehäck. Hernach werden die Plätzchen zur Hälfte übergebogen, so daß sie Halbmonde bilden, die Kräpfchen an den Enden gut zusammengedrückt, damit sie beim Kochen nicht aufgehen, in guter Fleischbrühe eine kleine Viertelstunde gekocht, und die Suppe dann mit dem Schöpflöffel behutsam angerichtet. — Feiner werden die Kräpfchen, wenn statt obigem Gehäck die Masse, welche beim Lungenstrudel (Nr. 545) angegeben ist, jedoch ohne Zitronensaft, dazu verwendet wird.

25. Traufsuppe.

Vier Kochlöffel Mehl werden mit vier Eiern, Salz und zwei bis drei Eßlöffeln Milch zu einem dickflüssigen Teig angerührt, den man durch einen großlöcherigen Schaumlöffel langsam in gute, stark kochende Fleischbrühe laufen läßt, daß es ganz kleine Klümpchen gibt. Hat man einen Teil des Teiges einlaufen lassen, so faßt man die Klümpchen in eine Schüssel heraus, und verfährt in gleicher Weise mit dem übrigen Teig. Hernach bringt man alles Herausgefaßte wieder in die Fleischbrühe, läßt es noch einmal aufsieden, und gibt die Suppe mit Muskatnuß und Schnittlauch bestreut. — Der Teig hierzu darf weder zu dick noch zu dünn sein. Ist er zu dick, so läuft er nicht, und wäre er zu dünn, so würde er zerfahren.

26. Einlaufsuppe.

So viel Personen, so viel nimmt man Kochlöffel Mehl, und zu jedem Kochlöffel Mehl ein Ei. Die Eier werden, je eines nach dem andern, mit dem Mehl und etwas Salz gut verrührt, und alsdann ein Eßlöffel Wasser dazugegeben, so daß es einen glatten, flüssigen Teig gibt, den man in gute Fleischbrühe unter fortwährendem Sude einlaufen läßt. Das Gefäß mit dem Teig muß hoch gehalten werden, daß letzterer in einer feinen Rinne herunterläuft. Die übrige Behandlung ist wie bei voriger Nummer.

27. Spätzchensuppe.

420 Gr. (3/4 Pfund) Mehl wird mit drei Eiern und 1/8 Ltr. (1/2 Schoppen) lauer Milch zu einem Teig angemacht, in welchen 70 Gr. (4 Lot) zerlassene Butter und etwas Salz kommt. Ist alles sehr gut durcheinandergeschlagen, so wird der Teig in einen Durchschlag mit erbsengroßen Löchern (Spatzenmodel) genommen, und mit dem Kochlöffel in die siedende Fleischbrühe getrieben. Während des Durchlaufens werden die Spätzchen öfters behutsam aufgelockert, damit sie sich schön teilen. Sind sie einmal aufgekocht, so richtet man die Suppe an, bestreut sie mit feingeschnittenem Schnittlauch, und gibt sie sogleich zu Tisch. — Schöner sieht die Suppe, doch ist sie weniger kräftig, wenn die Spätzchen in kochendes Salzwasser getrieben, und erst nach dem Aufkochen dann in die siedende braune oder weiße, bereits in der Suppenschüssel angerichtete Fleischbrühe gelegt werden. — Man stellt hierzu öfters geriebenen Parmesankäs auf.

28. Gewöhnliche Spätzchensuppe.

420 Gr. (3/4 Pfund) Mehl wird mit zwei Eiern, etwas Salz und 1/4 Ltr. (1 Schoppen) Milch und Wasser zu einem nicht zu starken Teig angemacht, der leicht durch den Spatzenmodel geht. Man treibt ihn nun mit dem Kochlöffel durch letzteren in kochendes Salzwasser, und rührt die Spätzchen öfters auf. Sobald sie aufgekocht sind, werden sie mit dem Schaumlöffel herausgenommen, in kochende klare Fleischbrühe gelegt, und die Suppe sogleich mit Schnittlauch bestreut zu Tisch gegeben. — Statt in einen Spatzenmodel kann der Teig auch löffelweise auf ein eigens dazu hergerichtetes, mit einer Handhabe versehenes, in Wasser getauchtes Brettchen dünn aufgestrichen und mit einem Messer, am besten einem hölzernen, fein in strudelndes Salzwasser geschabt werden, so daß die Spätzchen fein nudelartig aussehen. Ist ein Teil des Teiges eingeschabt, so nimmt man die in die Höhe gekommenen Spätzchen heraus, legt sie in eine Schüssel mit lauem Wasser, damit sie nicht aneinanderkleben, und verfährt mit dem übrigen Teig auf gleiche Weise. Ist alles eingeschabt, so werden sämtliche Spätzchen durch einen Seiher abgegossen, in kräftige siedende Fleischbrühe in die Suppenschüssel gelegt, und die Suppe sogleich mit Schnittlauch und Muskatnuß bestreut aufgetragen.

29. Suppe mit Semmelgriesspätzchen.

1/4 Ltr. (1 Schoppen) Milch wird in einer Pfanne auf's Feuer genommen, darein 1/8 Ltr. (1/2 Schoppen) Semmelgries,

52 Gr. (3 Lot) Butter und etwas Salz gegeben, und dies unter fortwährendem Rühren so lange gekocht, bis der Gries ganz aufgequollen, worauf man ihn bei Seite stellt bis er halb erkaltet ist, und sodann drei Eier dareinrührt. Nun wird die zur Suppe erforderliche Fleischbrühe siedend gemacht, in diese der Spatzenmodel getaucht, damit er genetzt ist, und nun ein Teil der Griesmasse in letztern genommen und mit dem Kochlöffel Spätzchen in die siedende Fleischbrühe durchgetrieben. Wenn sie in die Höhe kommen und einmal überkocht sind, nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie in die Suppenschüssel, und verfährt mit der andern Teigmasse auf gleiche Weise. Zuletzt wird die Fleischbrühe darübergegossen, nach Belieben ein Schöpflöffel gedünstetes Gemüse (siehe bei Nr. 16) in die Suppe gegeben, und solche mit Muskatnuß gewürzt aufgetragen. — Man kann die Masse auch auf ein Brettchen nehmen (ein hierzu passendes ist in voriger Nummer beschrieben), und von diesem aus einschaben. — Schöner und besser ist die Suppe, wenn die Hälfte der Teigmasse, ebenfalls durch den Spatzenmodel, ins heiße Schmalz getrieben und gelb herausgebacken wird. Diese gebackenen Spätzchen legt man dann zu den gekochten in die Suppenschüssel, und richtet über das Ganze die siedende Fleischbrühe an.

30. Suppe mit grünen Semmelgriesspätzchen.

Zwei Handvoll von den Stielen befreite Spinatblätter, eine Handvoll abgezupfte Petersilie, ebensoviel Körbelkraut und etwas weniges Zwiebelrohr wird zusammen gewaschen, und in vielem kochenden Salzwasser schnell weich abgekocht. Nun wird alles mit dem Schaumlöffel herausgehoben und in kaltes Wasser gelegt, dann abgeseiht, fest ausgedrückt, und ganz fein gewiegt unter die in voriger Nummer beschriebene Masse gerührt. Das Ganze wird zuletzt, wie dort beschrieben, in die helle klare Fleischbrühe eingetrieben, aufgekocht, und sofort samt der Brühe behutsam in die Suppenschüssel angerichtet. — Statt gewöhnlicher Fleischbrühe kann auch braune Fleischbrühe (Jus, Nr. 2) verwendet werden. — Schön nimmt sich die Suppe aus, wenn man einige Eßlöffel Krebsbutter (Nr. 298) darübergibt.

31. Eiersuppe.

Drei Kochlöffel Mehl wird mit $1/8$ Ltr. ($1/2$ Schoppen) kaltem Wasser glatt angerührt, und hernach fünf bis sechs Eier, ein Schöpflöffel gute Fleischbrühe und etwas Salz dareingegeben. Dies läßt man nun, unter öfterem Aufrühren mit dem Kochlöffel, in siedende Fleischbrühe laufen, und hierin einigemal auf=

kochen, bis es zu kleinen Klümpchen zusammengeronnen, wo die Suppe dann angerichtet, mit Muskatnuß oder Schnittlauch bestreut und aufgetragen wird.

32. Rothe Eiersuppe.

Wird zubereitet und beendigt wie vorhergehende, nur kommt in den Teig ein Schöpflöffel zerlassene Krebsbutter (Nr. 298).

33. Eiersuppe auf andere Art.

Man rührt drei Kochlöffel Mehl mit kaltem Wasser dickflüssig an, woran dann nach und nach sechs Eigelb gut gerührt werden. Unterdes schlägt man von den sechs Eiweiß einen festen Schnee, mengt diesen unter den Teig, und schüttet nun letzteren langsam in siedende Fleischbrühe. Nachdem das Ganze einigemal aufgekocht, wird die Suppe, mit feingeschnittenem Schnittlauch oder Petersilie, auch Muskatnuß bestreut, sogleich serviert.

34. Baumwollsuppe.

140 Gr. (1/4 Pfund) Butter wird schaumig gerührt, hernach schlägt man vier Eier darein, und gibt, wenn dies wohl verrührt ist, vier Kochlöffel Mehl, etwas Salz und Muskatnuß, und vier Eßlöffel Rahm oder Milch dazu. Sobald die Fleischbrühe kocht, wird der Teig mit dem Kochlöffel hineingezettelt, und dazwischen die Suppe leicht umgerührt. Nach einmaligem Aufsud ist sie fertig, und wird wie vorige aufgetragen.

35. Gestockte Eiersuppe. Eierkäs. Eier-Consommé.

1/4 Ltr. (1 Schoppen) kalte Milch wird mit acht Eiern gut verklopft und damit dann ebensoviel kräftige warme Fleischbrühe, dies durch ein Sieb in eine butterbestrichene Auflaufform gegossen, und letztere dann in ein nicht zu hohes Kastrol gestellt, worein man so viel kochendes Wasser gießt, daß die Form zur Hälfte im Wasser steht. Nun wird das Ganze, mit einem passenden Deckel zugedeckt, in den heißen Ofen gestellt und eine halbe Stunde ununterbrochen gedämpft, (doch ja nicht gekocht, weil sonst der Eierkäs rauh würde,) bis es sich etwas fest anfühlen läßt, so zu sagen gestockt ist; dann wird es umgestürzt, in Scheiben geschnitten oder mit einem Löffel oder ganz kleinen Förmchen ausgestochen, kochende braune oder gewöhnliche Fleischbrühe in die Schüssel gegossen, die abgestochenen Eierkäse hineingelegt, und die Suppe sogleich zu Tisch gegeben. — Schöner nimmt sich der Eierkäs aus, wenn die Masse, statt in eine Auflaufform, in kleine, mit Butter ausgestrichene Förmchen von Kupfer oder Blech eingefüllt, und so, wie oben beschrieben, im Dunste fertig gemacht

wird. Für jede Person rechnet man ein solches Förmchen, welches man dann beim Anrichten auf den betreffenden Suppenteller umstürzt, und helle braune oder weiße, kräftige, kochendheiße Fleischbrühe von der Seite darangießt, oder die Fleischbrühe in der Schüssel auf den Tisch stellt, damit sich jedes beliebig selbst nehmen kann.

36. Flädlein- (Omelettes-) Suppe.

Vier gute Kochlöffel Mehl werden mit wenigem Salz, drei Eiern und $^3/_8$ Lt. ($^1/_2$ Schoppen) Milch zu einem flüssigen Teig angerührt, und inzwischen in einer breiten, niedern Pfanne Schmalz heiß gemacht, das man in ein Pfännchen schüttet und warmstellt. Nun gießt man mit einem Schöpflöffel vom Teig in die noch schmalzige Pfanne, und läßt ihn durch beständiges Drehen und Wenden derselben überall herumlaufen; es darf aber nicht zu viel Teig sein, damit die Flädlein möglichst dünn werden. Ist das Flädlein auf der einen Seite gebacken, so wendet man es mittelst eines Backschäufelchens um, und läßt es auch auf der andern Seite backen, aber nicht braun, sondern immer nur schön gelb. Alsdann wird wieder ein wenig Schmalz in die Pfanne gethan und gleichermaßen verfahren, und so fort, bis der Teig aufgebraucht. Hierauf werden die Flädlein zusammengerollt, fingerbreite Streifen daraus geschnitten, diese in die Suppenschüssel gelegt, mit feingeschnittenem Schnittlauch und Muskatnuß bestreut, und kochende kräftige Fleischbrühe darüber angerichtet. — Besser ist es, statt Schmalz in die Pfanne zu thun, letztere mit ungesalzenem Speck zu schmieren, und es wird dieses Schmieren bei jedem zu backenden Flädlein wiederholt. — Sind die Flädlein in Streifen geschnitten, so können sie auch noch wie die Fleckchen (Nr. 19) überzwerch geschnitten werden.

37. Gefüllte Flädlein-Suppe.

Nach voriger Nummer gebackene Flädlein werden mit Kalbfleisch-, Haschee- oder Kalbsmilchleinfarce (Nr. 1387, 1386, 1391), auch mit der Brätmasse von Nr. 124, je auf einer Seite messerrückendick überstrichen, jedes dann wurstartig fest zusammengerollt, mit der flachen Hand etwas zusammengedrückt, in zweifingerbreite Stückchen geschnitten, und sämtliche nun in siedender Fleischbrühe eine kleine Viertelstunde aufgekocht. Alsdann wird die Suppe mit dem Anrichtlöffel behutsam angerichtet, mit Muskatnuß gewürzt, und sogleich aufgetragen.

38. Geschwungene Reissuppe.

280 Gr. ($^1/_2$ Pfund) Reis wird ausgelesen, gewaschen, mit ein paar Schöpflöffel kochendem Wasser zum Feuer gesetzt, so

oft sich Dickwerden zeigt immer mit siedender klarer Fleischbrühe verdünnt, und so ungefähr zwei Stunden zugedeckt langsam gekocht. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird ein Kochlöffel Mehl, mit kalter Milch glatt angerührt, an die Suppe gegossen, diese noch einigemal damit aufgekocht, und 35 Gr. (2 Lot) frische Butter und eine Messerspitze gestoßene Muskatblüte dareingethan. Während des Aufkochens wird sie mit dem hölzernen Schneebesen geschlagen, dann angerichtet und gleich serviert.

Anmerkung. Zu allen Reissuppen kann man geriebenen Parmesankäs aufstellen.

39. Rote Reissuppe.

Ganz dieselbe wie vorhergehende, nur daß, statt frischer Butter, Krebsbutter (Nr. 298) genommen wird.

40. Braune Reissuppe.

280 Gr. (1/2 Pfund) gewaschener Karolinenreis wird in klarer Fleischbrühe zugedeckt langsam gekocht, bis er weich ist; doch muß er ganz geblieben sein, man darf daher nicht darin rühren. Der Reis wird nun mit dem Schaumlöffel in die Schüssel gethan, kochende braune Fleischbrühe (Jus, Nr. 2) darübergegossen, und auf die Suppe etwas Muskatnuß gerieben.

41. Braune Reissuppe auf andere Art.

140 Gr. (1/4 Pfund) vom besten Reis wird rein belesen, dann gewaschen, und mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt. Nachdem er einigemal aufgekocht, schüttet man den Reis in einen Durchschlag, kühlt mit frischem Wasser ab, und füllt sodann mit 2 Ltr. (2 Maß) kräftiger Fleischbrühe und 1/2 Ltr. (1/2 Maß) Jus (Nr. 2) auf. Nun setzt man das Ganze zum Feuer und läßt es eine halbe Stunde kochen, so, daß der Reis weich, aber doch noch ganz ist. Die Suppe wird jetzt angerichtet, und nach Belieben Hühnerfleischklößchen (Nr. 119) oder Fischklößchen (Nr. 160) dareingegeben.

42. Italienische Reissuppe.

Nachdem rohe Kartoffeln geschält und gelbe Rüben und Sellerie sauber geputzt, wird solches in längliche Stengelchen geschnitten, ebenso fein nudelartig die schönen innern Blätter eines Kohl- (Wirsing-) Kopfes. Ist dann sämtliches sauber gewaschen, so wird von jedem eine kleine Handvoll in gute Fleischbrühe gelegt, und das Ganze weichgekocht, hernach kommt 140 Gr. (1/4 Pfund) Reis darein, alles wird zusammen noch eine halbe Stunde gekocht, und die Suppe nun angerichtet.

43. Reissuppe mit einem alten Huhn.

Eine alte, den Tag zuvor schon abgestochene Henne wird nach Nr. 2076 sauber geputzt, ausgewaschen, nach Belieben in vier Teile zerschnitten, und mit dem reingeputzten Magen, Herz und Leber, und so viel frischem Wasser, daß es darüber hingeht, zum Feuer gesetzt. Bei beginnendem Kochen wird rein abgeschäumt, und fortgekocht bis die Henne beinahe weich ist, (was gewöhnlich drei bis vier Stunden Zeit erfordert,) dann gibt man 280 Gr. (1/2 Pfund) Reis, eine Selleriewurzel, eine gelbe Rübe und das gehörige Salz dazu, und kocht das Ganze noch so lange, bis Henne und Reis gänzlich weich ist, so, daß das Fleisch von den Knochen fällt. Nun nimmt man die Wurzeln heraus, ebenso die Henne nebst Magen, Herz und Leber, verdünnt die Suppe nach Bedarf noch mit heller Fleischbrühe, gibt Herz und Leber fein gewürfelt hinein, richtet die Suppe an, und trägt sie mit Muskatnuß gewürzt auf. Die Henne, samt den Wurzeln, serviert man, zerschnitten, extra auf einer Platte.

44. Reisschleim.

560 Gr. (1 Pfund) bester Reis wird rein verlesen, gewaschen, und in kräftiger Fleischbrühe langsam ganz weich gekocht, dann etwas verrührt, durch ein Haarsieb gestrichen, und nach Verhältnis mit guter Fleischbrühe verdünnt. Nun wird die Suppe wieder auf's Feuer genommen, nußgroß Butter dareingethan, solche unter fortwährendem Rühren nochmals heiß gemacht, (doch kochen darf sie nicht,) und alsdann mit Muskatnuß gewürzt serviert. (Siehe auch Nr. 47.) — Will man den Reisschleim klarer, so wird der weichgekochte Reis nicht durch ein Haarsieb gestrichen, sondern nur durch ein Sieb oder einen Durchschlag gegossen, und der Reisschlein dann aufgetragen.

Anmerkung. Beim Anrichten kann man bei dieser und den folgenden drei Suppen einen Schöpflöffelvoll recht weichgekochte, in kleine Stückchen verschnittene Kalbsschenkel in die Suppenschüssel legen.

45. Gerstensuppe.

280 Gr. (1/2 Pfund) feine Kochgerste wird in einem Kastrol in 35—52 Gr. (2—3 Lot) Butter geröstet, bis sie aufsteigen will, dann füllt man mit klarer Fleischbrühe auf, und läßt die Suppe eine Stunde kochen. Nun gibt man einen halben Schöpflöffel rein geputzte, fein würflig geschnittene gelbe Rüben und ebensoviel Sellerie darein, und läßt das Ganze noch zwei Stunden zugedeckt langsam kochen, von Zeit zu Zeit etwas Fleischbrühe nachgießend. Ist die Suppe nach dieser Zeit schleimig und die Körner weich, so wird sie angerichtet. — Für gewöhn-

lich wird die Gerste nicht geröstet, sondern sofort mit der Fleischbrühe zugesetzt. — Seimiger wird die Suppe, wenn eine Viertelstunde vor dem Anrichten ein Kochlöffel Mehl mit Milch glatt angerührt, und unter fortwährendem Rühren an die Suppe gegeben wird.

46. Geschwungene Gerstensuppe.

Wie bei der vorhergehenden, wird 280 Gr. ($^1/_2$ Pfund) feine Gerste in 52 Gr. (3 Lot) Butter geröstet, bis sie aufsteigen will, dann mit klarer Fleischbrühe aufgefüllt, und langsam drei Stunden gekocht. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten rührt man einen Kochlöffel Mehl mit Rahm oder Milch an, gießt ihn an die Suppe, und kocht sie noch einigemal damit auf, worauf sie durch's Sieb getrieben und wieder auf's Feuer gesetzt wird. Nun kommt 35 Gr. (2 Lot) frische Butter und etwas Muskatnuß darein, und während die Suppe heiß wird, schlägt man sie mit dem hölzernen Schneebesen, richtet sie dann an, und trägt sie sogleich auf.

47. Gerstenschleim.

Die Suppe Nr. 45 wird beim Anrichten durch ein Sieb oder einen feinen Durchschlag getrieben, und dann nach Nr. 44 noch einmal heiß gemacht. — Ist der Gersten- oder Reisschleim für Kranke bestimmt, so bleibt dabei die Butter (und das Mehl) weg, und die Gerste wird, wie bei Nr. 44 der Reis, nur durchgegossen.

48. Griessuppe.

In siedende Fleischbrühe wird $^1/_4$ Ltr. (ein schwacher Schoppen) Gries gerührt, welchen man eine Stunde langsam kochen läßt. Nach Belieben verklopft man vor dem Anrichten zwei Eigelb in der Suppenschüssel mit zwei Eßlöffel Rahm, richtet darüber dann die Suppe an, und bestreut sie mit Muskatnuß und Schnittlauch. — Man kann in die Schüssel einen Schöpflöffel fein länglich geschnittene, in 35—52 Gr. (2—3 Lot) Butter gelb geröstete Semmel einlegen, und die Suppe darüber anrichten.

49. Eiergriessuppe.

Auf einem Backbrett wird $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) Gries mit drei Eiern so lange untereinandergemischt und mit der Hand gerieben, bis beides einander gehörig angenommen hat, hernach legt man solches auseinander und trocknet es, so daß der Gries, mit den Händen gerieben, wieder in seiner natürlichen Form erscheint. Nun wird er in kochende Fleischbrühe eingesäet, drei Viertelstunden langsam gekocht, und die Suppe mit Schnittlauch bestreut zu Tisch gegeben.

50. Grünkernsuppe.

280 Gr. (1/2 Pfund) gemahlene, gestoßene oder auch ganze Grünkerne werden in kochende Fleischbrühe eingesäet, und zwei bis drei Stunden langsam weich, dünn schleimig gekocht, dann zwei Eigelb in der Suppenschüssel mit zwei Eßlöffel süßem Rahm verklopft, und die Suppe hierüber und nach Belieben über fein länglich oder klein würflig geschnittenes, in Butter gelb geröstetes Weißbrod oder beliebige Fleisch- oder Brotklößchen angerichtet. — Sollten die Grünkerne schon etwas stark sein, so werden sie vor dem Kochen einige Stunden in kaltes Wasser geweicht. — Wird auch als Schleimsuppe gegeben, und in diesem Falle dann ganz nach Nr. 44 behandelt.

51. Grünkernmehlsuppe.

So viel Personen, so viel nimmt man Eßlöffel Grünkernmehl. Nachdem dies, um Knöllchen zu vermeiden, sorgfältig mit kaltem Wasser angerührt, wird es in die siedende Fleischbrühe geschüttet und 20—25 Minuten gekocht. Die übrige Behandlung wie bei voriger Nummer.

52. Tapiokasuppe.

280 Gr. (1/2 Pfund) Tapioka wird mit kalter schwacher Fleischbrühe zugesetzt, und eine halbe Stunde, unter öfterem Umrühren, gekocht. Alsdann wird mit kräftiger brauner Fleischbrühe (Jus, Nr. 2) nach und nach bis zur Suppendicke aufgegossen, und die Suppe gekocht bis sie seimig ist.

53. Sagosuppe.

210 Gr. (12 Lot) gewaschener echter weißer Sago wird in klare kochende Fleischbrühe gerührt, und muß darin zwei bis drei Stunden langsam kochen, bis die Körner groß und so glänzend wie Glas sind. Dann werden in der Suppenschüssel zwei Eigelb mit zwei Eßlöffel saurem Rahm verklopft, ein Löffelvoll von der Suppe darangerührt, die übrige, mit Fleischbrühe gehörig verdünnt, darüber angerichtet, und das Ganze mit feingewiegter Petersilie und Muskatnuß bestreut zu Tisch gegeben. — Gut ist es, wenn man den Sago vor dem Abkochen mit siedendem Wasser überbrüht; er verliert dadurch den durch längeres Liegen ihm oft anklebenden Beigeschmack. — Verwendet man Kartoffelsago, so braucht es nur eine leichte Stunde Kochens.

54. Braune Sagosuppe.

210 Gr. (12 Lot) gewaschener oder abgebrühter brauner Sago wird in kochende braune oder weiße Fleischbrühe eingesäet, darin läßt man ihn zwei bis drei Stunden langsam fortkochen, gießt dann die noch erforderliche Fleischbrühe hinzu, richtet die Suppe an, und würzt sie mit Muskatnuß.

55. Kartoffelsuppe.

Roh geschälte Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten, gewaschen, und mit Sellerie, gelber Rübe und Petersilienwurzel in etwas Butter gedämpft, wobei man mit Fleischbrühe nachgießt, damit sich die Kartoffeln und die Wurzeln am Geschirr nicht ansetzen. Nachdem zwei Kochlöffel Mehl eingestäubt, wird das Ganze weichgekocht, solches dann verrührt, mit Fleischbrühe verdünnt, u. durch einen Durchschlag getrieben. Das Durchgetriebene, mit der weiter erforderlichen Portion Fleischbrühe aufgefüllt, wird nun wieder auf's Feuer genommen, ein Stückchen frische Butter und etwas weißer Pfeffer dareingegeben, die Suppe mit dem Schöpflöffel mehrmals aufgezogen, und hernach kochend heiß über fein länglich oder würflig geschnittenes, in Butter geröstetes Brot angerichtet. Das Brot kann man auch extra dazugeben.

56. Gewöhnliche Kartoffelsuppe.

Nachdem die Kartoffeln gewaschen, weichgekocht, geschält und ganz erkaltet sind, werden sie am Reibeisen gerieben. Unterdes läßt man in einem Kastrol ein Stück Butter oder Abschöpffett zerfließen, und dämpft darin eine feingeschnittene Zwiebel und zwei Kochlöffel Mehl, dazu gibt man dann die geriebenen Kartoffeln, und rührt sie einigemal damit um. Nun gießt man mit guter Fleischbrühe auf, rührt das Ganze gut ab, und läßt es einigemal aufkochen, hernach verrührt man in der Schüssel zwei Eigelb mit einem Eßlöffel Wasser, gibt fein länglich oder in Würfel geschnittenes, in Schmalz geröstetes Weißbrot darein, und richtet die Suppe darüber an.

57. Französische Suppe. Julienne.

140 Gr. (1/4 Pfund) Reis wird mit vier Schöpflöffeln Fleischbrühe und einer mit vier Nelken besteckten Zwiebel langsam weichgedämpft, doch so, daß er ganz bleibt. Inzwischen werden gelbe Rüben, Selleriekföpfe, Pastinaken und Petersilienwurzeln geputzt, und fein nudlig oder klein würflig geschnitten, gereinigter Blumen- und Rosenkohl in kleine Röschen geteilt, und dann von den gelben Rüben und der Sellerie ein ganzer, von den Pastinaken und Petersilienwurzeln ein halber Schöpflöffelvoll zusammen in guter Fleischbrühe weichgekocht, vom Blumen- und Rosenkohl ein guter Schöpflöffelvoll. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden eine Handvoll verschiedener kleiner Façonen von Maccaroniteig (siehe Nr. 22, Anmerkung) in Fleischbrühe einigemal aufgekocht, welche dann in der Brühe zugedeckt eine Viertelstunde stehen bleiben, damit sie auflaufen. Beim Anrichten wird alles, mit Ausnahme der Zwiebel, mit einem Schaumlöffel in die Schüssel gelegt, und mit heller brauner Fleischbrühe zur gehörigen Suppendicke aufgefüllt.

58. Französische Suppe, Julienne, auf andere Art.

Der vierte Teil eines schönen, gelben Wirsingkopfes wird fein nudelartig geschnitten, ebenso ein viertel Weißkrautkopf, dann ein schön geputzter halber Selleriekopf, ein Kohlrabi, eine gelbe und ein Stück von einer weißen Rübe in ganz feine Stengelchen, ein Stück Lauch, etwas Sellerie- und Petersilienkraut gleichfalls fein nudelartig, und zwei große, rohe, geschälte Kartoffeln in kleine Würfel. Wirsing und Weißkraut kocht man nun mit einem Stückchen Butter in schwacher Fleischbrühe weich, gleichermaßen in Fleischbrühe Sellerie, gelbe und weiße Rübe und Kohlrabi, sowie Lauch, Sellerie- und Petersilienkraut und Kartoffeln. All' dieses Abgekochte wird alsdann in einen Seiher gegossen, die abgelaufene Fleischbrühe jetzt mit Jus (Nr. 2) vermengt, solche, nachdem Kräuter und Wurzeln in die Schüssel gelegt, kochend heiß darüber angerichtet, und fein länglich geschnittene, in Butter gelb geröstete Brotstückchen (Filets) extra zu dieser Suppe gegeben.

59. Gelberübensuppe.

Zwei bis drei Schöpflöffel länglich geschnittene junge gelbe Rüben, zwei ebenso geschnittene rohe Kartoffeln und etwas feingewiegte Petersilie wird in Butter oder Abschöpffett und weniger Fleischbrühe langsam weichgedämpft, dann mit zwei Eßlöffel Mehl eingestäubt, und durch ein Sieb getrieben. Dieses Mus wird nun mit kräftiger weißer Fleischbrühe aufgefüllt, und nach Hinzuthun eines halben Theelöffels Zucker einigemal aufgekocht, die Suppe mit Muskatnuß und feingeschnittener Petersilie gewürzt, und über in Fleischbrühe weichgekochten, doch noch ganzen Reis angerichtet.

60. Selleriesuppe.

Vier große, sauber gereinigte Selleriköpfe werden in Scheiben geschnitten, diese mit Fleischbrühe auf's Feuer gesetzt, und zugedeckt weich gedämpft. Nachdem ein Stückchen Butter dazu gegeben und mit zwei Eßlöffel Mehl eingestäubt, wird das Ganze mit Fleischbrühe verdünnt, aufgekocht, und durch's Sieb getrieben, dann wieder auf's Feuer genommen, öfters mit dem Schöpflöffel aufgezogen, und einigemal aufgekocht. Unterdes verklopft man in der Schüssel zwei Eier mit etwas Wasser, rührt hernach die Suppe langsam daran, und gibt in Schmalz geröstete Brotwürfel oder gebähte Schnitten darein. — Besser schmeckt die Suppe, wenn man mit den Eiern zwei Eßlöffel sauren Rahm verklopft, und gebackene Brotschnitten entweder ganz oder gewürfelt einlegt.

61. Selleriesuppe auf andere Art.

Man schneidet vier große, sauber geputzte Selleriköpfe in kleine Würfel, und dämpft diese in einem Stückchen Butter weich.

Nun wird ein Kochlöffel Mehl eingestäubt, ein Eßlöffel gewiegte Petersilie beigefügt, mit Fleischbrühe nach und nach aufgefüllt, und etwas Salz, Pfeffer, wenige gestoßene Muskatblüte, sowie etwas feingeschnittene Morcheln beigefügt. Nachdem das Ganze so lange gekocht, bis die Sellerie weich ist, wird es über in der Schüssel verklopfte Eigelb angerichtet.

62. Suppe von grünen Erbsen.

½ Ltr. (½ Maß) grüne Brockelerbsen werden mit zwei Eßlöffel feingehackter Petersilie, einem Eßlöffel geschnittener Zwiebel und einer mittelgroßen, feingeschnittenen gelben Rübe in 70 Gr. (4 Lot) Butter und etwas Fleischbrühe weichgedämpft und kurz eingekocht, dann mit einem Kochlöffel Mehl eingestäubt, und, mit der gehörigen Fleischbrühe verdünnt, noch einigemal aufgekocht, hierauf über fein länglich geschnittenes oder gewürfeltes und in Butter gelb geröstetes Brot angerichtet, und die Suppe mit Muskatnuß oder gestoßener Muskatblüte gewürzt serviert.

63. Suppe von grünen Erbsen mit Kräutern.

Man kocht ausgehülste grüne Erbsen, länglich geschnittene zarte grüne Bohnen, abgeschabte, in Würfel geschnittene gelbe Rüben (Karotten), von jeder Sorte zwei Schöpflöffelvoll, sowie eine Handvoll Petersilie und ebensoviel Körbelkraut, beides grob geschnitten, in strudelndem Salzwasser (gewöhnlich, damit die Erbsen schön grün bleiben, in einem unverzinnten Kastrol) schnell weich; sollten die gelben Rüben nicht ganz jung sein, so setzt man sie eine Viertelstunde vor dem übrigen zum Feuer. Alsdann wird das Ganze in ein Sieb zum Ablaufen gebracht, hernach in siedende gute kräftige Fleischbrühe gegeben, und so eine Viertelstunde gekocht. Nun verklopft man in der Schüssel zwei Eigelb mit einem Eßlöffel Wasser und nußgroß Butter, richtet die Suppe unter öfterem Aufziehen mit dem Schöpflöffel darüber an, und gibt sie mit Muskatnuß gewürzt zu Tisch. — Man kann gebähte Schnitten in die Suppe legen.

64. Suppe von durchgeschlagenen grünen Erbsen.

1 Ltr. (1 Maß) grüne Brockelerbsen werden gewaschen, und mit zwei Eßlöffel feingehackter Petersilie, einer verschnittenen Zwiebel und einer verschnittenen gelben Rübe in 70 Gr. (4 Lot) Butter und drei Schöpflöffel Fleischbrühe zum Feuer gesetzt, wo alles so lange dämpfen muß, bis sich jeder Teil leicht zerdrücken läßt. Nun stäubt man zwei Eßlöffel Mehl ein, verrührt alles gut, treibt es durch ein Sieb, verdünnt es suppenflüssig mit kräftiger weißer Fleischbrühe, gibt 35 Gr. (2 Lot) Butter dazu, und läßt die Suppe unter öfterem Aufziehen mit

dem Schöpflöffel kochend heiß werden, worauf sie über einen Schöpflöffelvoll klein gewürfeltes oder fein länglich geschnittenes, in Butter gelb geröstetes Brot, oder über ebensoviel in Fleischbrühe weichgekochten Reis angerichtet wird.

65. Suppe von durchgeschlagenen dürren Erbsen.

1 Ltr. (1 Maß) gute, gewaschene Erbsen werden mit so viel lauem Wasser, als nötig ist sie zu bedecken, auf's Feuer gesetzt, und bei beginnendem Kochen ein halber Selleriekopf und eine halbe Zwiebel dazugethan. So läßt man die Erbsen zugedeckt langsam weichkochen, nimmt die obenaufschwimmenden Hülsen ab, und treibt dann alles durch ein grobes Sieb oder einen Durchschlag. Nun wird in einem Kastrol 52 Gr. (3 Lot) Butter oder Schmalz heiß gemacht, zwei Kochlöffel Mehl darin gelb geröstet, und hernach das Durchgetriebene dareingerührt. Die Suppe wird dann mit Fleischbrühe gehörig verdünnt, eine Messerspitze Ingwer dareingethan, und nachdem man sie wieder auf's Feuer genommen, läßt man sie hier noch eine Viertelstunde kochen. Alsdann wird sie über in Würfel geschnittenes, in Schmalz geröstetes Brot angerichtet, und mit feingewiegter Petersilie oder Schnittlauch bestreut. — Es können in diese Suppe weichgekochte, fein würflig geschnittene Schweinsrüssel oder besser Schweinsohren, oder feingeschnittene Bratwürstchen gelegt werden. — Man kann auch vier bis sechs roh geschälte Kartoffeln mit den Erbsen kochen und damit durchtreiben, doch ist die Suppe dann nicht so fein.

66. Suppe von dürren Bohnen.

Die Bereitung ist ganz wie die der vorhergehenden Suppe, nur daß, statt Erbsen, Bohnen genommen werden. Eine kleine Abwechslung besteht darin, daß ein kleiner Schöpflöffelvoll der weichgekochten, noch ganzen Bohnen zu den Brotwürfeln in die Schüssel gelegt wird, worüber man dann die andern durchgetriebenen, gehörig mit Fleischbrühe verdünnten Bohnen anrichtet.

67. Linsensuppe mit Bratwürstchen.

Wird gleichfalls ganz nach Nr. 65 bereitet, nur daß man, statt Erbsen, Linsen nimmt. Beim Anrichten können nach Belieben gut gebratene, in feine Scheibchen geschnittene Bratwürstchen oder geräucherte Würstchen und ein Schöpflöffelvoll der weichgekochten ganzen Linsen in die Schüssel gelegt werden. Man gibt diese Suppe mit feingewiegter Petersilie oder Schnittlauch bestreut.

68. Spargelsuppe.

Drei starke Handvoll rein geputzte, gewaschene Spargeln werden, so weit sie saftig, in 2½ Ctm. (Zoll-) lange Stückchen geschnitten, u. diese

in siedender Fleischbrühe nicht ganz weichgekocht. Nun röstet man einen Kochlöffel Mehl weiß in einem Stückchen Butter, rührt mit dem Spargelabsud ab, und nachdem mit der zur Suppe erforderlichen Portion Fleischbrühe aufgefüllt ist, gibt man die geschnittenen Spargeln dazu und kocht sie vollends weich. Alsdann werden in der Schüssel zwei Eigelb mit etwas Milch verklopft, geröstete Brotschnitten dareingelegt, und die Suppe darüber angerichtet. Nach Belieben kann man noch gebackene Nocken (Nr. 130) dareingeben.

69. Carfiol- (Blumenkohl-) Suppe.

Man nimmt dazu meist unansehnlichen, nicht als Gemüs passenden Carfiol (Blumenkohl), putzt solchen, zerschneidet ihn in kleine Sträußchen, und nachdem er gewaschen, gibt man ihn in siedende Fleischbrühe und läßt ihn weichkochen. Hierauf legt man denselben in die Suppenschüssel nebst ebensoviel gebackenem Carfiol (Nr. 448) oder gerösteten Brotschnitten und Kalbfleischklößchen, und gießt gute kochende braune oder gewöhnliche Fleischbrühe behutsam darüber. — Nach Belieben können zwei Kochlöffel Mehl, in 35 Gr. (2 Lot) Butter ein wenig geröstet, mit Fleischbrühe und einem Schöpflöffel von dem Carfiolabsud aufgefüllt und einigemal aufgekocht, über den Carfiol angerichtet werden; auch kann man die Suppe über zwei mit etwas Wasser verklopfte Eigelb anrichten.

70. Endiviensuppe.

Die schönen gelben Blätter von vier Endivienstöckchen werden fein nudelartig geschnitten und gewaschen, nun in einem Kastrol 140 Gr. (8 Lot) Butter zerlassen, und eine feingeschnittene Zwiebel, sowie etwas feingewiegte Petersilie gut darin gedämpft. Dazu kommt alsdann die Endivie und wird unter öfterem Umrühren noch damit gedämpft, hernach wird die gehörige Portion Fleischbrühe dazugegeben, sowie Salz und Muskatnuß, das Ganze eine halbe Stunde gekocht, u. über geröstete Brotwürfel, gebackene Schnitten (Nr. 14) oder Bisquit (Nr. 130) angerichtet.

71. Kräutersuppe.

Eine Handvoll Körbelkraut und ebensoviel Sauerampfer und Petersilie wird gewaschen, ausgedrückt, und mit einer Zwiebel fein gewiegt, dies hernach in 70 Gr. (4 Lot) Butter ein wenig gedünstet, mit zwei Kochlöffel Mehl eingestäubt und abgerührt. Nun füllt man unter fortwährendem Rühren mit Fleischbrühe auf, läßt es eine Viertelstunde kochen, und verklopft inzwischen in der Suppenschüssel zwei Eigelb mit zwei Eßlöffel saurem Rahm, worüber man dann die Suppe anrichtet. Man gibt sie mit Muskatnuß gewürzt. — Gewöhnlich werden hierein *geröstete Brotschnitten* oder *Markklößchen* gelegt.

72. Petersiliensuppe.

Bereitet man wie vorhergehende, nur wird, statt der andern Kräuter, zwei Handvoll abgezupfte Petersilie, sowie zwei Eßlöffel Zwiebel, beides fein gehackt, dazugegeben. Falls die Petersilienwurzeln ziemlich stark sind, werden sie abgeschabt, in 1½ Ctm.-(½ Zoll-) lange Stückchen geschnitten, in Fleischbrühe weichgekocht, und alsdann in die fertige Suppe gegeben.

73. Braune Suppe mit Weißkraut.

Von einem nicht zu großen Krautskopf werden die äußern grünen Blätter und die großen Dorschen abgeschnitten, der Kopf in der Mitte geteilt, und in Salzwasser halb weichgekocht. Nun wird er herausgenommen, abgekühlt, etwas ausgedrückt, und fein nudelartig geschnitten, das Kraut in einem Kastrol, nachdem eine mit drei Nelken besteckte Zwiebel dazugethan, mit so viel Fleischbrühe, daß es bedeckt ist, aufgefüllt, und vollends weichgekocht. Alsdann richtet man siedende Fleischbrühe über geröstete Schnitten oder Kalbfleischklößchen in die Schüssel an, und legt zwei Schöpflöffelvoll von dem gedünsteten Kraut hinein, aus welchem zuvor die Zwiebel entfernt worden ist.

74. Wirsingsuppe.

Ein kleiner Wirsing-(Kohl-) Kopf wird geputzt, von den gröbern Dorschen befreit, gewaschen, in Salzwasser halb weichgekocht, abgekühlt, ausgedrückt und fein nudelartig geschnitten. Nun wird zwei Kochlöffel Mehl in 70 Gr. (4 Lot) Butter derart geröstet, daß das Mehl noch weiß ist, dann mit so viel Fleischbrühe, als zur Suppe erforderlich ist, aufgefüllt, der Wirsing dareingegeben, und solcher damit vollends weichgekocht. In der Schüssel werden unterdeß drei Eigelb mit ein wenig Wasser verklopft, geröstete Brotschnitten, Brät- oder Markklößchen hineingelegt, die kochende Suppe darüber angerichtet, und mit Muskatnuß bestreut.

75. Wurzelsuppe.

Eine gelbe Rübe, eine halbe weiße Rübe, ein halber Selleriekopf, eine Pastinake, eine Petersilienwurzel, ein halber kleiner Kohlkopf (Wirsing) und etwas Lauch werden, nachdem sie rein geputzt und gewaschen sind, fein nudelartig geschnitten, und mit einem Schöpflöffel fetter Fleischbrühe eine Stunde langsam gedämpft. Ist die Fleischbrühe eingedünstet, so muß man so lange mit frischer nachhelfen, bis die Wurzeln weich sind. Dann wird mit weiterer Fleischbrühe aufgefüllt, und das Ganze noch eine halbe Stunde gekocht, worauf man etwas abfettet, und die Suppe über geröstete Brotschnitten oder Klößchen anrichtet.

76. Krebssuppe.

Fünfzehn bis zwanzig Krebse kocht man so lange in Salzwasser, bis sie rot sind. Kleine, sogenannte Steinkrebse,

werden nun ganz in den Mörser genommen und verstoßen; sind die Krebse größer, so löst man vorerst, indem man die Schale mit einem Messer aufbricht, Schweife und Scheeren aus, und stellt sie bei Seite, dann wird das Innere des Körpers herausgenommen, die Galle ausgeschnitten, und das übrige samt den Schalen und Füßen mit vier bis sechs abgezogenen Mandeln und 140 Gr. (1/4 Pfund) Butter recht fein gestoßen. Das Gestoßene röstet man sodann in einem Kastrol oder einer Pfanne mit einem kleinen Stückchen Butter und einer ganzen Zwiebel unter beständigem Rühren, bis die Butter schön rot ist und aufsteigt, rührt hernach zwei Kochlöffel Mehl darein, läßt es ein wenig anziehen, füllt mit guter Fleischbrühe auf, gibt 70 Gr. (4 Lot) von der feinsten Gerste dazu, und läßt nun das Ganze eine halbe Stunde kochen, indem man dabei die aufsteigende Krebsbutter abnimmt, durch ein Sieb gießt und bei Seite stellt. Unterdes werden zwei Eigelb mit zwei Eßlöffel süßem Rahm verklopft, die Krebsbrühe durch ein Sieb darübergegossen, und in diese dann gebähte Schnitten oder gebackene Nocken gelegt, obenüber aber die Krebsschweifchen, Scheeren und die zurückgestellte Krebsbutter gegeben. Man würzt die Suppe mit Muskatnuß, und bestreut sie mit Schnittlauch und Petersilie.

77. Krebssuppe auf andere Art.

Die Krebse werden ganz nach voriger Nummer behandelt, und in gleicher Weise fein gestoßen. Nun läßt man in einem Kastrol ein Stückchen Butter zergehen, und röstet darin das Gestoßene nebst einer Zwiebel so lange, bis die Butter schön rot ist und aufsteigt, dann wird mit guter Fleischbrühe aufgefüllt, das Ganze einigemal aufgekocht, und die Krebsbutter hernach abgenommen, durchgegossen und bei Seite gestellt. Die Krebsbrühe gießt man durch ein Sieb, und läßt sie so lange stehen, bis sich alles Unreine gesetzt hat, alsdann wird sie bis auf den Satz abgegossen, und die helle Brühe auf dem Feuer noch einmal heiß gemacht. Letztere wird nun über gebähte Brotschnitten oder beliebige Klößchen angerichtet, die Krebsbutter nebst Schweifchen und Scheeren obenübergegeben, und die Suppe mit feingehackter Petersilie bestreut und mit Muskatnuß gewürzt.

78. Leberspätzchensuppe.

420 Gr. (3/4 Pfund) feine Kalbsleber wird abgehäutet, und mit einem blechernen Löffel ausgeschabt, damit das Adrige und Häutige zurückbleibt, worauf sie mit einer kleinen Zwiebel, nach Belieben einer Zitronenschale und etwas Petersilie fein gewiegt und in eine Schüssel gethan wird. Nun werden mit ihr zwei bis drei Handvoll geriebene Semmelbröseln, zwei Eier, 70 Gr.

(4 Lot) zerlassene Butter, ein wenig Muskatnuß und Salz gut verrührt, und das Ganze dann eine Stunde stehen gelassen. Hierauf wird es durch einen großgelöcherten Seiher (Spatzenmodel) oder von einem Brettchen aus (s. Nr. 29) in kochende Fleischbrühe durchgetrieben, wo sich nun Klößchen bilden, welche man, nachdem sie ein paarmal aufgekocht, mit der Fleischbrühe über zwei mit etwas Wasser verklopfte Eigelb, (die man auch fortlassen kann,) in die Schüssel anrichtet, und die Suppe dann mit Muskatnuß würzt. — Die Spätzchen können, wenn sie in der Fleischbrühe aufgekocht sind, mit dem Schaumlöffel auch in die Suppenbrühe von Nr. 117 eingelegt werden. — Feiner wird die Suppe, wenn man zuvor die Butter fein abrührt, dann die Eier beifügt, und erst nachdem dies zusammen noch etwas gerührt wurde, das geriebene Brot.

79. Leberspätzchensuppe auf andere Art.

Man richtet 420 Gr. (3/4 Pfund) Kalbsleber wie oben beschrieben her, wiegt sie fein mit denselben Zuthaten, und weicht inzwischen zwei abgeschälte, verschnittene Semmeln einige Minuten in 1/4 Ltr. (1 Schoppen) Milch oder Fleischbrühe ein. Das geweichte Brot wird nun mit 70 Gr. (4 Lot) zerlassener Butter und zwei kleinen Kochlöffeln Mehl zu einem dicken Mus gekocht und abgetrocknet, so daß es in einem Ballen zusammenhält und sich von der Pfanne losschält. Nach einigem Erkalten nimmt man es dann zu der Leber, fügt zwei Eier, Salz, Muskatnuß und eine Messerspitze weißen Pfeffer bei, rührt alles gut untereinander, und beendet die Suppe wie obige.

80. Milzspätzchensuppe.

Diese Suppe wird ganz nach Nr. 78 bereitet, nur daß man, statt Leber, Kalbsmilze nimmt, und zwar gewöhnlich drei, welche man aufschneidet und ausschabt.

81. Lebersuppe.

560 Gr. (1 Pfund) Kalbsleber wird in Streifen geschnitten, dann mit etwas Zwiebel schön gelb gebraten, und hernach fein gestoßen. Unterdes zerläßt man in einem Kastrol ein Stück Butter, gibt einen Kochlöffel Mehl darein, und röstet dies ein wenig, doch darf es nicht gelb werden. Nun bringt man die gestoßene Leber dazu, füllt mit Fleischbrühe auf, und läßt das Ganze kochen, alsdann gießt man es durch ein Sieb, und richtet die Suppe über fein länglich geschnittenes, in Butter geröstetes oder über gebähtes Brot an.

82. Lebersuppe auf einfachere Art.

Nachdem die Leber mit Petersilie und Zitronenschale ganz fein gewiegt, läßt man ein Stück Butter zergehen, gibt

darein dann etwas Zwiebel, einen kleinen Kochlöffel Mehl und hernach die Leber, und röstet das Ganze ein wenig. Nun wird mit heißer Fleischbrühe aufgefüllt, und die Suppe wie vorige beendet.

83. Suppe von Kalbsmilchlein (Kalbsbrieslein).

Nachdem zwei bis drei Milchlein einigemal in lauwarmem Wasser gewaschen, werden sie eine Viertelstunde in Salzwasser oder beim Rindfleisch abgekocht, hernach in kaltes Wasser gelegt, abgehäutet und fein gewiegt. Nun zerläßt man in einem Kastrol 70 Gr. (4 Lot) Butter, dämpft darin einen Eßlöffel feine Zwiebel und Petersilie, und thut die Milchlein darein, um sie dann mit zwei Kochlöffel Mehl einzustäuben und gut zu verrühren. Es wird jetzt das Ganze mit Fleischbrühe suppenflüssig angerührt, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, und noch einigemal aufgekocht, inzwischen zwei Eigelb mit zwei Eßlöffel Wasser in der Suppenschüssel verrührt, gebähte Schnitten dareingelegt, die Suppe darüber angerichtet, und mit feingeschnittenem Schnittlauch bestreut. — In diese Suppe kann man, statt Schnitten, auch Fleisch- oder Hirnklößchen geben.

84. Hirnsuppe.

Ein Kalbshirn wird, damit das Blut sich herausziehe, einige Zeit in laues, mehrmals zu wechselndes Wasser gelegt, dann rein abgehäutet, in 70 Gr. (4 Lot) Butter mit einem Eßlöffel verschnittener Zwiebel etwas abgeröstet, mit zwei Kochlöffel Mehl eingestäubt, und gut abgerührt, worauf man mit kräftiger Fleischbrühe auffüllt, und das Ganze einigemal aufkocht. Unterdes werden zwei Eidotter mit einem Eßlöffel Wasser gut verrührt, die Suppe daraufgeschüttet, solche dann über gebähte Schnitten oder Klößchen angerichtet, und mit feingehackter Petersilie bestreut. — Nach Belieben kann man auch zwei Kalbshirne nehmen, wo dann eines, nachdem es rein abgehäutet ist, in Würfel geschnitten, und vor dem Anrichten der Suppe einigemal damit aufgekocht wird.

85. Milzsuppe.

Eine große Kalbsmilz wird mit einem scharfen Blechlöffel ausgeschabt, dann fein gewiegt, und mit einem Eßlöffel feingeschnittener Zwiebel in 70 Gr. (4 Lot) Butter eine Viertelstunde geröstet. Hernach wird ein Kochlöffel Mehl eingestäubt, das Ganze gut verrührt, mit kräftiger Fleischbrühe aufgefüllt, und einigemal aufgekocht. Nun verrührt man zwei Eidotter gut mit ein wenig Wasser, gießt die Suppe darüber, und gibt darein in Butter geröstete Brotwürfel oder gebähte Schnitten.

86. Durchgetriebene Milzsuppe.

Wenn zwei Milze ausgeschabt, gewiegt, in 70 Gr. (4 Lot) Butter mit etwas zerschnittener Zwiebel geröstet und mit zwei Kochlöffel Mehl eingestäubt sind, werden sie in einem Mörser fein gestoßen, und dann durch ein Sieb getrieben. Das Durchgetriebene wird hierauf wieder in das Kastrol gebracht, mit Fleischbrühe zur gehörigen Suppenflüssigkeit verdünnt, und 35 Gr. (2 Lot) Butter dazugegeben. Nun zieht man die Suppe öfters mit dem Schöpflöffel auf, bis sie kochend heiß ist, und richtet sie dann über gebähte Schnitten oder über in Butter geröstetes, fein länglich geschnittenes oder gewürfeltes Brot an.

87. Milzsuppe auf feinere Art.

Eine Kalbsmilz wird ausgeschabt, in ein Geschirr gethan, mit in einem Stückchen Butter gedämpfter Zwiebel abgeschmälzt, und daran dann ein Ei, zwei Eßlöffel geriebenes Brot, Salz, Pfeffer und Muskatnuß gegeben. Diese Masse streicht man nun auf trockene Brotschnitten, bäckt solche in einer Omelettepfanne aus heißem Schmalz, und schneidet sie hernach in Würfel. Ueber letztere wird alsdann siedende Fleischbrühe gegossen, und die Suppe sogleich serviert.

88. Gestoßene Kalbfleischsuppe.

560 Gr. (1 Pfund) rohes Kalbfleisch wird in kleine Würfel geschnitten, und in einem Kastrol mit 70 Gr. (4 Lot) Butter, einigen Scheiben Sellerie und gelber Rübe, einer Zitronenschale und einer Zwiebel, unter fortwährendem Zugießen von gewöhnlicher Fleischbrühe, zugedeckt langsam weiß und weich gedämpft. Dann wird mit zwei Kochlöffel Mehl eingestäubt, und um 6 Pfennige altgebackene Semmel beigegeben, wenn dies gut daruntergerührt ist mit klarer Fleischbrühe aufgefüllt, alles eine Stunde langsam gekocht, und das Fett abgenommen, hernach wird das Fleisch mit einem Seiher herausgehoben, im Mörser fein gestoßen, sodann wieder zurück in die Brühe gebracht, und das Ganze hierauf durch ein Sieb getrieben. Die Suppe wird nun noch einmal auf dem Feuer mit 35 Gr. (2 Lot) Butter unter immerwährendem Aufziehen mit dem Schöpflöffel heiß aber nicht kochend gemacht, und über Fleischklößchen, aus dem Schmalz gebackenes gewürfeltes oder fein länglich geschnittenes Brot, auch über gebähte Schnitten angerichtet. — Es kann auch mit dem Kalbfleisch 140 Gr. (1/4 Pfund) Reis gekocht und damit durchgetrieben werden, in welchem Falle dann das Einstäuben mit Mehl fortbleibt.

89. Gestoßene Kalbfleischsuppe auf andere Art.

280 Gr. (1/2 Pfund) übriggebliebener schöner weißer Kalbsbraten wird mit einem Stückchen Zitronenschale ganz fein

gewiegt, und dann im Mörser mit vier bis sechs süßen, abgeschälten Mandeln unter Zugießen von einigen Eßlöffeln Fleischbrühe ganz fein gestoßen. Nun wird in einem Kastrol ein Stückchen Butter zerlassen, ein halber Eßlöffel verschnittene Zwiebel und das gestoßene Fleisch darin etwas geröstet, mit zwei Kochlöffel Mehl eingestäubt, und dies mit guter Fleischbrühe zu einem dicklichen Brei angerührt. Nachdem dann das Ganze heiß durch's Sieb getrieben, wird es zurück in das Kastrol gebracht, suppenflüssig verdünnt, ein Stückchen Butter beigefügt, und die Suppe, während man sie mit dem Schöpflöffel fort und fort aufzieht, noch heiß gemacht. Unterdes werden zwei Eier mit einem Eßlöffel Wasser in der Suppenschüssel gut verklopft, gebähte Brotschnitten dareingelegt, und die Suppe darüber angerichtet und mit Muskatnuß gewürzt. — Auf gewöhnlichere Art wird diese Suppe nicht durchgetrieben.

90. Braune Kalbfleischsuppe.

1 Kilo (2 Pfund) Kalbfleisch, eine gelbe Rübe, eine Zwiebel und ein Selleriekopf wird fein in Scheiben geschnitten, und dies mit 140 Gr. (1/4 Pfund) Butter zum Feuer gesetzt und eine Viertelstunde gedämpft, wo man es dann mit 1 Ltr. (1 Maß) kräftiger brauner Brühe (Jus, Nr. 2) übergießt und 6 abgeschälte Semmeln dazugibt. Nun läßt man alles so lange kochen, bis alle Teile recht weich sind, treibt es hernach durch ein grobes Haarsieb, und gießt weitere 2—3 Ltr. (2—3 Maß) kräftige braune Brühe (Jus, Nr. 2) darüber. Nachdem man jetzt die Suppe noch einigemal hat aufkochen lassen, wird sie, wenn nötig, abgefettet, und über Hühnerfleischklößchen (Nr. 119) oder über schöne, 2 1/2 Ctm.- (Zoll-) lange, geröstete Semmelschnittchen (Filetbrötchen) angerichtet.

91. Rebhühnersuppe.

Zwei ganz frische, reingeputzte Rebhühner werden in einem Kastrol mit einem kleinen Stückchen Butter, einem Stückchen frischem Speck, einigen Scheiben Sellerie, einigen Gelberübenscheiben, Petersilienwurzeln und einer Zwiebel zugedeckt langsam gelb und weich gedünstet, dann herausgenommen, und die zurückgebliebene Sauce und das Wurzelwerk mit zwei Kochlöffel Mehl eingestäubt. Ist dies gut untereinandergerührt, so wird mit einigen Schöpflöffeln Fleischbrühe aufgefüllt, die Rebhühner nebst zwei Gewürznelken, Muskatblüte und einem Lorbeerblatt dareingelegt, und alles noch eine halbe Stunde mit einander gekocht, bis die Rebhühner völlig weich sind, worauf man letztere herausnimmt und den Satz bei Seite stellt. Nun wird von den Rebhühnern das Fleisch abgelöst, das der Brust länglich geschnitten und

zurückgelegt, das Gerippe aber im Mörser fein gestoßen. Nachdem sodann der Satz abgefettet und das Gestoßene dazugenommen, wird nochmals zwei Kochlöffel Mehl eingestäubt, mit guter Fleischbrühe aufgefüllt, und alles eine Stunde zusammen gekocht, worauf man es durch's Sieb treibt, und so wieder in's Kastrol zurückbringt. Darin wird es jetzt neuerdings auf's Feuer genommen, mit 35 Gr. (2 Lot) Butter versehen, und hernach mit dem Schöpflöffel öfters aufgezogen, bis es heiß ist, doch nicht kocht, wo die Suppe dann über obige Schnitten des Brustfleisches und aus dem Schmalz gebackene Brotwürfel oder Filetbrötchen angerichtet wird. — Kann man eben so gut von übriggebliebenen Rebhühnern bereiten.

92. Suppe von Fasanen, Schnepfen, Krammetsvögeln oder Lerchen.

Diese Suppen erleiden ganz dieselbe Behandlung wie die vorhergehende, nur daß man bei den Schnepfen und Krammetsvögeln zwei bis drei Wachholderbeeren mitstößt, und bei den Schnepfen zugleich auch das zuvor abgeröstete Eingeweide.

93. Durchgeschlagene Hühnersuppe. Königinsuppe. Soupe à la Reine.

Zwei junge, halbgewachsene Hühner werden geputzt, rein gewaschen, und in frischem Wasser auf's Feuer gesetzt, wo sie vor beginnendem Kochen sauber abzuschäumen sind. Man kocht sie so lange, bis sich kein Schaum mehr zeigt, nimmt sie dann heraus, und wäscht sie abermals rein in kaltem Wasser. Nun wird 140 Gr. (1/4 Pfund) Reis mit Fleischbrühe weich und zu einem dicken Brei gekocht, und damit von Anfang an die zwei Hühner, bis sie weich sind, wo man sie herausnimmt, nach einigem Erkalten das Fleisch ablöst, und solches fein verwiegt. Das Verwiegte wird dann mit vier bis sechs süßen Mandeln und sechs hartgekochten Eigelb im Mörser fein gestoßen, hernach herausgenommen, und mit Fleischbrühe verdünnt zu dem Reis gegeben, worauf man es damit durch ein Sieb treibt, das Durchgetriebene zur gehörigen Suppenflüssigkeit verdünnt, und jetzt das Ganze wieder auf's Feuer setzt, indem man 35 Gr. (2 Lot) Butter und etwas Muskatnuß dazugibt. Ist die Suppe während öfteren Aufziehens mit dem Schöpflöffel heiß geworden, (nochmals kochen darf sie nicht, sie würde sonst gerinnen, und rauh und unansehnlich,) so richtet man sie über Hühnerklößchen oder aus dem Schmalz gebackenes Brot an. — Soll beim Anrichten schleimartig und dickflüssig sein.

94. Durchgeschlagene Hühnersuppe auf feinere Art.

840 Gr. (1 1/2 Pfund) Kalbfleisch vom Bug wird ausgebeint, mit 70 Gr. (4 Lot) Butter, einer Zwiebel, zwei gelben Rüben, einer halben Sellerie, Lauch und Petersilie hellgelb gedämpft,

und dies in Fleischbrühe recht weich gekocht, das Ganze dann durchgetrieben, und in das Durchgetriebene 105 Gr. (6 Lot) in ebensoviel Butter hellgelb geröstetes Brot gethan. So wird es nun auf dem heißen Herd anderthalb Stunden ganz langsam gekocht, und dabei fortwährend abgefettet. Inzwischen werden grüne Erbsen, zu Röschen verschnittener geputzter Blumenkohl und fein nudelartig geschnittene gelbe Rüben, jedes für sich, in leicht gesalzenem Wasser weichgekocht, und von 280 Gr. (1/2 Pfund) Kalbfleisch nach Nr. 1387 eine Farce bereitet. Von dieser werden jetzt durch eine mit breitem Röhrchen versehene Backspritze Klößchen in siedende Fleischbrühe gespritzt, welche man, wenn sie in die Höhe kommen, herausnimmt, in die Schüssel gibt, dazu je einen Schöpflöffelvoll von den oben bemerkten Zuthaten und nach Belieben auch Eierkäs (Nr. 35), und hernach die eingangs beschriebene, zuvor noch durch ein feines Sieb gegossene Suppe darüber anrichtet.

95. Suppe mit Gansjung.

Flügel, Füße und Hals einer jungen Gans werden in halbfingerlange Stücke zerhauen, Leber und Magen, nachdem von letzterem die harte Haut entfernt, klein zerschnitten, und dies zusammen in Fleischbrühe mit einer mit drei Nelken besteckten Zwiebel, einem Sträußchen Thymian und einer halben Knoblauchzehe weichgesotten. Ferner wird ein halber mittelgroßer Wirsing- oder Weißkrautkopf und eine gelbe Rübe, jedes für sich, fein länglich zerschnitten, und mit dem Gansjung, wenn solches beinahe völlig weich ist, noch gut weichgekocht. Nun wird ein Kochlöffel Mehl in 35 Gr. (2 Lot) Butter weiß geröstet, und mit dem Gansabsud glatt angerührt, dies zu obigem gegeben, die Suppe noch einigemal aufgekocht, und sodann, nachdem Zwiebel, Thymian und Knoblauch herausgenommen, über gebähte Schnitten angerichtet. — Nach Belieben kann man in der Schüssel vor dem Anrichten einige Eigelb mit Wasser verklopfen.

96. Falsche Schildkrötensuppe.

Ein noch mit der Haut versehener schöner, rein geputzter Kalbskopf wird ausgebeint (Nr. 2073), in frischem Wasser auf's Feuer gesetzt, und nur so lange gekocht, bis abgeschäumt ist und keine Unreinigkeit mehr aufsteigt. Nun wird er herausgenommen, in kaltem Wasser gewaschen, und dann in Fleischbrühe halb weichgekocht, hernach auf ein Brett gebracht, mit einem andern Brett beschwert, und so liegen gelassen, bis er erkaltet ist, wo das Beschwerbrett wieder fortkommt. Die dicken fleischigen Teile schneidet man jetzt, jedoch nicht zu genau, aus und legt sie bei Seite, die Haut aber wird in fingerbreite, viereckige

Stückchen geschnitten. Unterdes wird ungefähr 105 Gr. (6 Lot) Butter in einem Kastrol zerlassen, und darin ein halber geputzter Selleriekopf, zwei Petersilienwurzeln, eine halbe gelbe Rübe, eine Kartoffel, eine halbe Pastinake, ein Stück Lauch, zwei Sträußchen Thymian, ein Lorbeerblatt und drei Nelken gelb aber nicht braun gedämpft, dann mit der Fleischbrühe, worin der Kopf gekocht wurde, aufgefüllt, und das Ganze eine gute Stunde gekocht, bis die Wurzeln weich sind. Die Brühe wird nun abgeseiht, und darin, während das Wurzelwerk zurückbleibt, die oben bemerkten viereckigen Hautstückchen zugedeckt langsam vollends weich (doch nicht zu weich) gekocht, wo man sie dann mit dem Schaumlöffel herausnimmt, in die Schüssel legt, und zugedeckt warmstellt. Währenddem wird in einem Topf zwei Eßlöffel Mehl mit kaltem Wasser glatt angerührt, und ein Stückchen Butter dareingethan, dies mit einem Schöpflöffelvoll von der kochenden Kopfbrühe aufgefüllt und gut verrührt, und sodann in die kochende, abgefettete Kopfbrühe gegossen, in welche noch eine halbe Flasche Rheinwein, ein Glas Madera, der Saft von zwei Orangen und einer halben Zitrone, eine Messerspitze spanischer Pfeffer und etwas Muskatnuß kommt. Die Suppe wird jetzt öfters mit dem Schöpflöffel aufgezogen, einmal aufgekocht, und dann über die viereckigen Stückchen in die Schüssel angerichtet. Zugleich wird von vier Eiern ein festes Rührei (Nr. 932) gemacht, solches alsdann vom Feuer genommen, und mit zwei Eigelb heiß angerührt, hernach formt man daraus kleine Klößchen, legt dieselben oben über die Suppe, und trägt diese gleich auf. — Diese Suppe kann zwei bis drei Tage vor Gebrauch bereitet werden; sie verträgt sogar das Verschicken, weil sie nach Erkalten gesulzt ist. In letzterm Fall bleiben dann die Klößchen weg, weil sie zu weich würden.

97. Falsche Schildkrötensuppe auf andere Art.

Nachdem ein schöner weißer Kalbskopf, an dem noch die Haut ist, gut gewässert, wird er mit frischem Wasser auf's Feuer gesetzt, eine halbe Stunde gekocht, und dabei gut abgeschäumt, dann in kaltem Wasser abgekühlt, ausgebeint, und mit einem Brettchen beschwert. Man reibt ihn jetzt mit Zitronensaft ab, damit er schön weiß bleibe, und schneidet die Haut in verschobene Viereckchen, die Zunge in längliche Stückchen, gibt hernach beides in ein Kastrol, übergießt es mit fetter, leicht gesalzener Fleischbrühe, und kocht es eine Stunde nicht zu weich. Nun wird 840 Gr. (1 1/2 Pfund) in Stückchen geschnittenes Kalbfleisch in einem Kastrol mit 70 Gr. (4 Lot) Butter, einer mit drei Nelken besteckten Zwiebel, einer halben Sellerie, zwei

gelben Rüben, Lauch und Lorbeerblatt hellgelb gedämpft, dies mit guter Fleischbrühe aufgefüllt, und dazu alsdann drei Eßlöffel Vorratsauce (Nr. 307) oder in deren Ermangelung 175 Gr. (10 Lot) in eben so viel Butter lichtgelb geröstetes Mehl gegeben. Dies läßt man unter immerwährendem Rühren aufkochen, und auf dem heißen Herd, indem man inzwischen fort und fort abfettet, zwei Stunden gehörig fortkochen, wo es dann durch ein Haarsieb getrieben wird. Unterdes werden Schildkröteneier hergestellt wie folgt: Man treibt acht hartgesottene Eigelb durch ein Haarsieb, macht sie mit drei Eigelb und etwas Mehl untereinander, und formt hieraus kleine Eilein, die man 8 Minuten in leichtem Salzwasser kocht. Hernach werden sie in die Schüssel gelegt, dazu die abgekochten Kalbfleischstückchen samt der Brühe gegeben, und darüber dann obige Suppe, worein eine halbe Stunde zuvor eine halbe Flasche Rheinwein, eine viertel Flasche Madera und eine Messerspitze Paprika gegeben wurde, kochend heiß angerichtet.

98. Suppe mit gebackenen Erbsen.

¼ Ltr. (1 Schoppen) Milch, 35 Gr. (2 Lot) Butter und ein wenig Salz wird in einer Pfanne auf's Feuer gesetzt, bei beginnendem Kochen 140 Gr. (8 Lot) feines Mehl dareingerührt, und dies zusammen zu einem leichten Brandteig (Nr. 1402) gut verarbeitet, den man in eine Schüssel nimmt, und nach einigem Erkalten drei bis vier Eier dareinrührt. Nun wird er in eine mit engem Rohr versehene Backspritze eingefüllt, und während dieser Zeit Schmalz auf's Feuer gesetzt, die Spritze hernach auf die Backpfanne gebracht, und mit dem Stößel derart nachgedrückt, daß von dem Teig immer erbsengroß aus dem Rohr sich schiebt, was man jetzt mit dem in's heiße Schmalz getauchten Messer schnell in der Weise abschneidet, daß das Abgeschnittene sofort in's heiße Schmalz fällt, woraus die Erbsen dann gelb gebacken und mit dem Schaumlöffel herausgenommen werden. So wird fortgefahren, bis der Teig zu Ende ist. Sollte keine Backspritze vorhanden sein, so bediene man sich eines ziemlich großlöcherigen Schaumlöffels oder engen Spatzenmodels, durch welchen der Teig mit Hilfe eines Kochlöffels in's heiße Schmalz getrieben wird. Ueber die gebackenen Erbsen wird nun gute braune oder weiße kochende Fleischbrühe gegossen, und die Suppe, mit Muskatnuß gewürzt und mit feingeschnittenem Schnittlauch bestreut, sogleich zu Tisch gegeben.

99. Suppe mit gebackenen Erbsen auf andere Art.

Vier Eier werden mit Mehl und etwas Salz zu einem

dünnflüssigen Teig angerührt, den man durch einen Schaumlöffel in heißes Schmalz tropfen läßt. Auf diese Weise sind die Erbsen im Augenblick gebacken, wo man sie dann mit einem andern Schaumlöffel sofort heraushebt, und dieses Verfahren wiederholt, bis der Teig verbraucht ist. Nun werden zwei Eier mit einem Eßlöffel Wasser in der Schüssel verklopft, darein nach Bedarf von den gebackenen Erbsen gelegt, die kochende Fleischbrühe, während man die Erbsen umrührt, darüber angerichtet, und die Suppe mit Muskatnuß gewürzt aufgetragen. — Nach Belieben können, wie bei Nro. 16, beim Anrichten zwei Schöpflöffelvoll Gemüse eingelegt werden. — Statt weißer kann man auch braune Fleischbrühe (Jus, Nr. 2) nehmen, wo aber dann die Eier fortbleiben und jedenfalls Gemüse eingelegt wird.

100. Becher- oder Oliosuppe.

Ein altes, reingeputztes Huhn (s. Nr. 2076), in vier Teile verschnitten, $2^1/_5$ Kilo (4 Pfund) ebenfalls in vier Stücke geteiltes Ochsenfleisch, einige fleischige, verhauene Kalbshacksen und sonstige Abfälle von Fleisch oder frischem ungebeizten Wild werden sauber gewaschen in frischem Wasser auf's Feuer gesetzt, und hier zur gehörigen Zeit rein abgeschäumt. Nachdem eine gelbe Rübe, ein halber Selleriekopf, ein Lorbeerblatt, ein Blättchen Muskatblüte, 280 Gr. ($^1/_2$ Pfund) reingewaschener Reis und Salz dazugethan, läßt man das Ganze zugedeckt langsam drei bis vier Stunden kochen, wo man dann das Fett rein abnimmt und die Brühe durch ein feines Haarsieb gießt, das übrige bleibt alles zurück. — Diese kräftige Suppe wird bei Bällen, Abendgesellschaften, auch zum Frühstück oder Souper in Tassen oder Bechern serviert.

b. Suppen mit Klößchen und anderm Eingelegten.

Vorbemerkungen. Von allen Klößchen müssen ein oder zwei Stück zur Probe in die kochende Fleischbrühe eingesetzt werden, um zu sehen, ob sie nicht zu leicht oder zu fest sind. Ist die Masse zu fest, so kann mit einem Ei und etwas Butter, ist sie zu leicht, mit etwas Brotmehl (Semmelbröseln) oder sonstigem feinen Mehl nachgeholfen werden.

Am gleichförmigsten werden die Klößchen, wenn eines nach dem andern hübsch rund geformt auf eine flache Platte gelegt wird, und man dann alle auf einmal, mit Nachhilfe eines auf die Platte unter die Klößchen gegossenen Schöpflöffels heißer Fleischbrühe, in die kochende Brühe glitschen läßt. Oder: Es wird ein Backbrett leicht mit Mehl bestreut, und nachdem letzteres leicht mit der Hand verrieben, werden die geformten Klößchen darauf gelegt, und zusammen dann in die siedende Fleischbrühe gestürzt. Doch läßt sich beides nur bei den festeren Massen anwenden.

Sieht man bei den Suppen mit Klößchen auf eine reine Brühe, so werden letztere in leicht gesalzenes siedendes Wasser eingesetzt, nach Vorschrift abgekocht, und hierauf mit dem Schaumlöffel in die bereits angerichtete Fleischbrühe gelegt.

101. Suppe mit abgetrockneten Brotklößchen.

Drei bis vier gestrige, abgeriebene Semmeln werden in kaltes Wasser gelegt, und nach acht bis zehn Minuten wieder fest ausgedrückt, dann 105 Gr. (6 Lot) Butter in einer Pfanne zerlassen, und das Brot darin abgetrocknet, bis es sich in einem Ballen von der Pfanne löst. Nachdem es nun in eine Schüssel genommen und nach einigem Erkalten vier bis fünf Eier, Salz und Muskatnuß dareingerührt, werden in kochende Fleischbrühe mit dem Eßlöffel längliche Klößchen davon eingesetzt, welche man nach einer Viertelstunde leichten Kochens mit der Fleischbrühe in die Schüssel anrichtet. — Diese Klößchen werden auch gern zur Hälfte aus heißem Schmalz gelb gebacken, und dann erst in der Fleischbrühe aufgekocht.

102. Suppe mit Semmelklößchen.

Drei gestrige, abgeriebene Semmeln werden in kaltes Wasser getaucht, dann sogleich fest ausgedrückt, und mit dem Wiegenmesser fein verwiegt, alsdann gibt man das Brot nebst vier Eiern, etwas Salz und weniger Muskatnuß zu 105 Gr. (6 Lot) leicht abgerührter Butter, rührt das Ganze fein ab, und setzt nun davon Klößchen mit einem Löffel in strudelnde Fleischbrühe ein. Nachdem die Klößchen eine Viertelstunde gekocht haben, richtet man die Suppe an, und würzt sie mit Muskatnuß.

Anmerkung. Die soeben beschriebenen Semmelklößchen gibt man auch öfters zu eingemachten Hühnern, Tauben oder eingemachtem Kalbfleisch.

103. Suppe mit Geigenklößchen.

Drei gestrige Dreipfenniggeigen oder Mutscheln (beim Bäcker zu bekommen) werden gerieben, mit sechs Eiern, 140 Gr. (1/4 Pfund) zerlassener Butter, Salz und Muskatnuß durchgerührt, so eine Stunde stehen gelassen, und dann so lange noch gerührt, bis die Masse leicht und schaumig aussieht. Hernach werden davon mit einem Eßlöffel Klößchen in kochende Fleischbrühe eingesetzt, und eine halbe Viertelstunde darin gekocht, die Suppe nun mit einem Schöpflöffel behutsam angerichtet, und mit Mukatnuß gewürzt aufgetragen. — Ist das Geigenmehl schon längere Zeit gerieben, und trocken, so wird es eine Stunde vor Gebrauch mit zwei bis drei Eßlöffel Milch angefeuchtet, und damit untereinandergemengt.

104. Suppe mit gebackenen Geigenklößchen.

Die Klößchen sind ganz die nämlichen wie die vorbeschriebenen, nur nimmt man bloß 105 Gr. (6 Lot) Butter dazu. Sie werden dann aus heißem Schmalz gebacken, und zuletzt in Fleischbrühe eine Viertelstunde aufgekocht.

105. Suppe mit Schmarollenklößchen.

Man rührt sechs große Eßlöffel Mehl in einer Pfanne mit 1/4 Ltr. (einem schwachen Schoppen) Milch glatt an, thut 70 Gr. (4 Lot) Butter nebst Salz und nach Belieben Muskatnuß dazu, und läßt dies unter fortwährendem Rühren auf dem Feuer dickkochen. Nachdem man den Teig in eine Schüssel genommen und ein wenig hat erkalten lassen, werden vier Eier dareingerührt, und hiervon dann mittels eines Eßlöffels längliche Klößchen in siedende Fleischbrühe eingesetzt und bedeckt einige Minuten langsam darin gekocht, worauf die Suppe behutsam mit dem Schöpflöffel angerichtet, mit Muskatnuß gewürzt und mit feinem Schnittlauch bestreut wird.

106. Suppe mit gebackenen Schmarollenklößchen.

Vier große Kochlöffel Mehl werden mit Milch zu einem dicken Pfannkuchenteig angerührt, darein drei Eßlöffel heißes Schmalz, drei Eier und etwas Salz gerührt, und das Ganze gut zusammen abgerührt. Nun wird in einem Pfännchen Schmalz heiß gemacht, von dem Teig löffelweis dareingegeben, und die Klößchen von beiden Seiten gelb gebacken. Alsdann nimmt man sie mit der Gabel heraus, kocht sie in siedender Fleischbrühe auf, und bestreut die Suppe, nachdem sie angerichtet, mit feinem Schnittlauch.

107. Suppe mit Cremeklößchen,

Sechs Eßlöffel Mehl wird in einer Pfanne mit 1/8 Ltr. (einem guten 1/2 Schoppen) Milch glatt angerührt, dann 70 Gr. (4 Lot) Butter, eine Messerspitze Salz, ein halber Kaffeelöffel Zucker und zwei Eier dazugegeben, und dies auf dem Feuer zu einem Teig abgerührt, den man in eine Schüssel nimmt, noch drei Eier daranrührt, und hernach kleine Klößchen davon absticht und in die siedende Fleischbrühe einlegt. Hierin werden die Klößchen einige Minuten gekocht, dann mit dem Schaumlöffel behutsam herausgenommen, in die mit heller Fleischbrühe angefüllte Schüssel gelegt, und die Suppe mit Muskatnuß gewürzt sogleich zu Tisch gegeben.

108. Suppe mit Schwemmklößchen.

Man rührt 70 Gr. (4 Lot) Mehl mit 1/4 Ltr. (1 Schoppen) Milch glatt an, thut 70 Gr. (4 Lot) Butter, zwei Eier, einen halben Kaffeelöffel Zucker und eine Messerspitze Salz darein, und

läßt dies auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren aufkochen, worauf man es in eine Schüssel leert, und nach Erkalten zwei Eigelb und den steifen Schnee von zwei Eiweiß dareinrührt. Nun werden davon längliche Klößchen abgestochen und in die bestimmte weiße oder braune kochende Fleischbrühe gelegt, wo sie in fünf Minuten fertig sind, und die Suppe dann mit dem Schöpflöffel behutsam angerichtet wird. — Muß man sogleich essen, weil die Klößchen schnell zusammenfallen.

109. Suppe mit Butterklößchen.

In 140 Gr. (1/4 Pfund) leicht gerührte Butter werden nach und nach fünf Eier, 210 Gr. (12 Lot) feines Mehl, etwas Salz und Muskatnuß gerührt, und davon sofort Probeklößchen in Fleischbrühe eingesetzt. Den Rest der Masse läßt man dann eine Stunde stehen, sticht hernach die übrigen Klößchen ab, und setzt sie in kochende Fleischbrühe ein. Nach einer halben Viertelstunde sind sie durchgekocht, und werden mit einem Schaumlöffel in die zuvor durch's Sieb in die Schüssel angerichtete Fleischbrühe gegeben.

110. Suppe mit Butterklößchen auf andere Art.

Man rührt 140 Gr. (1 Vierling) Butter schaumig ab, und schlägt fünf Eier eines nach dem andern daran. Dies wird zusammen gut abgerührt, Salz, Muskatnuß und so viel Semmelbröseln darangerührt, als zu einem nicht zu festen Teig erforderlich ist, und letzterer dann eine halbe Stunde stehen gelassen. Nun sticht man mit einem Eßlöffel kleine Klößchen davon ab, und beendet die Suppe wie vorige. — Besonders gut schmecken die Klößchen, wenn man in die Masse sechs rohe, feingewiegte Hühnerlebern rührt und dafür weniger Semmelbröseln nimmt.

111. Suppe mit Butterklößchen auf gewöhnliche Art.

140 Gr. (einem 1/4 Pfund) leicht abgerührter Butter wird 280 Gr. (1/2 Pfund) Mehl, vier Eier, sechs Eßlöffel Milch und etwas Salz beigefügt, dies zusammen gut abgerührt, und eine halbe Stunde stehen gelassen. Nun sticht man mit einem Eßlöffel, den man öfters in Fleischbrühe taucht, kleine Klößchen ab, und legt sie in siedende Fleischbrühe, worin man sie dann eine halbe Viertelstunde kocht, und hernach die Suppe behutsam anrichtet.

112. Suppe mit Kartoffelklößchen.

Die Klößchen werden bereitet wie jene von Nr. 109, nur nimmt man blos drei Eßlöffel Mehl, und dafür 280 Gr. (1/2 Pfund) gänzlich erkaltete geriebene Kartoffeln. Ist alles gut aneinander

abgerührt, so wird ein Probeklößchen in die kochende Fleischbrühe eingesetzt; sollte dasselbe zu leicht sein und zerfahren, so rührt man noch ein bis zwei Eßlöffel Mehl in die Masse.

113. Suppe mit Griesklößchen.

In 1/4 Ltr. (1 Schoppen) kochende Milch kommen 105 Gr. (6 Lot) Butter, ein kleiner Kaffeelöffel Zucker und ein wenig Salz, worein man dann sechs bis acht Eßlöffel Gries gießt und dies so lange auf dem Feuer fortwährend abrührt, bis es sich als ein dicker Teig von der Pfanne löst; sollte es sich nicht so verdicken, so nimmt man noch einige Eßlöffel Gries dazu. Nun wird der Teig in eine irdene Schüssel gebracht, nach einigem Erkalten fünf Eier dareingerührt, und das Ganze eine halbe Stunde stehen gelassen, wo dann Klößchen davon abgestochen und in siedende Fleischbrühe eingelegt werden. Nach viertelstündigem Kochen richtet man die Suppe an, bestreut sie mit feinem Schnittlauch, und gibt sie mit Muskatnuß gewürzt zu Tisch. — Man kann auch die Hälfte der abgestochenen Klößchen aus heißem Schmalz backen, die man dann in die Schüssel einlegt, und die fertige Suppe darüber anrichtet.

114. Suppe mit Griesklößchen auf andere Art.

An 70 Gr. (4 Lot) schaumig abgerührte Butter werden nach und nach vier Eier, dann sechs bis sieben Eßlöffel Gries und etwas Salz gerührt, doch so, daß zu jedem Ei je ein Teil vom Gries kommt, und beides dann immer gut zusammen abgerührt wird. Nachdem man das Ganze eine Stunde hat stehen lassen, setzt man davon Klößchen in die siedende Fleischbrühe, und läßt dieselben eine halbe Stunde langsam kochen.

115. Suppe mit Markklößchen.

Drei neugebackene Semmeln werden am Reibeisen abgerieben oder abgeschält, und sodann in ganz kleine Würfel geschnitten oder gewiegt, zugleich wird von 140 Gr. (1/4 Pfund) Ochsenmark die eine Hälfte fein gewiegt und zu dem Brot gethan, die andere zerlassen und durch einen Schaumlöffel über das Brot gegossen. Dies alles verrührt man nun gut mit sechs Eiern, Salz und Muskatnuß, und läßt es noch eine Stunde stehen, worauf in kochendes halb Wasser halb Fleischbrühe runde Klößchen davon eingesetzt werden, welche man eine leichte halbe Stunde bedeckt kochen läßt, dann mit einem Schaumlöffel heraushebt, in die Suppenschüssel legt, kochende weiße oder braune Fleischbrühe (Jus, Nr. 2) durch's Sieb darüber anrichtet, und das Ganze, mit Muskatnuß gewürzt, sogleich serviert.

116. Suppe mit gebackenen Markklößchen.

Es werden die in voriger Nummer beschriebenen Klößchen bereitet, solche jedoch, statt in Fleischbrühe gekocht, aus heißem

Schmalz gelb gebacken, darauf in die Wurzelsuppe Nr. 75 gelegt, eine halbe Stunde langsam darin gekocht, und die Suppe mit Muskatnuß gewürzt angerichtet.

117. Suppe mit Kalbfleischklößchen.

560 Gr. (1 Pfund) Kalbfleisch vom Schlegel wird abgehäutet, gut geklopft und fein gehackt, dann eine Semmel abgerieben, in Milch eingeweicht und wieder fest ausgedrückt, ferner nun 140 Gr. (¼ Pfund) Nierenfett fein gewiegt, und dieses mit dem ausgedrückten Brot, drei Eiern, drei Eßlöffel Milch, ⅛ Ltr. (½ Schoppen) Wasser, Salz, Muskatnuß und etwas feingewiegter Zitronenschale unter das Fleisch gerührt. Aus dieser Masse legt man jetzt in kochendes Salzwasser oder Fleischbrühe Klößchen ein, die man, sobald sie aufsteigen, herausnimmt. Inzwischen wird in einem Kastrol 105 Gr. (6 Lot) Butter zerlassen, darin ein Eßlöffel feingewiegte Zwiebel und ebensoviel Petersilie gedämpft, und dies dann, nachdem zwei Kochlöffel Mehl dazugegeben, mit Fleischbrühe abgerührt, aufgefüllt und aufgekocht. Nun werden zwei bis drei Eigelb in der Schüssel mit einem Eßlöffel Wasser abgerührt, die Suppe durch ein Sieb darüber angerichtet, und solche, nachdem die Klößchen dareingelegt, mit Muskatnuß gewürzt aufgetragen. — Man kann auch Kalbseuter und Kalbsmilchlein, welche jedoch zuvor weich abgekocht sein müssen, fein gehackt unter die Klößchenmasse mengen.

118. Suppe mit gewöhnlichen Fleischklößchen.

560 Gr. (1 Pfund) Kalbfleisch vom Schlegel oder ebensoviel Rindfleisch vom untern Stotzen wird gut geklopft, von allen Häuten befreit, und mit einer kleinen Zwiebel, einer Zitronenschale und 140 Gr. (¼ Pfund) Ochsenmark oder Nierenfett fein gehackt, unterdes vier altgebackene, feingeschnittene Semmeln in Milch geweicht, nach hinlänglichem Durchweichtsein, fest ausgedrückt, zu dem gehackten Fleisch gethan, und mit diesem noch fein gewiegt. Nun wird die Masse in eine Schüssel genommen, Salz, Muskatnuß und nach Bedarf noch Milch dazugegeben, und das Ganze gut abgerührt, worauf man in siedende Fleischbrühe Klößchen davon einsetzt, diese auf schwachem Feuer eine Viertelstunde kocht, die Suppe dann anrichtet, und mit Muskatnuß bestreut aufträgt.

119. Suppe mit Hühnerfleischklößchen.

Hierzu nehme man eine ausgewachsene, nach Nr. 2076 sauber geputzte Henne, schneide die Brust der Länge nach von den Knochen los, befreie das Fleisch von aller Haut, und löse es gänzlich vom Gerippe ab. Das Fleisch wird nun geklopft, fein

verwiegt, und im Mörser mit zwei Eiern und 35 Gr. (2 Lot) Butter fein gestoßen, alsdann zwei abgeschälte Semmeln in Milch eingeweicht, hernach fest ausgedrückt und in 70 Gr. (4 Lot) Butter abgedämpft, nach einigem Erkalten drei Eier, 1/8 Ltr. (1/2 Schoppen) Milch, Salz und Muskatnuß dazugenommen, und dies mit dem gestoßenen Hühnerfleisch abgerührt. Nun werden hiervon Klößchen in kochendes Salzwasser eingelegt, dieselben, sobald sie in die Höhe kommen, herausgenommen, und in die Nr. 117 beschriebene Suppe gelegt.

120. Suppe mit Klößchen von gebratenem Hühnerfleisch.

Von zwei leicht gebratenen jungen Hühnern wird alles Fleisch abgemacht, das gröbste Häutige davon entfernt, und das Fleisch dann in kleine Stücke geschnitten, welche im Mörser mit einem Ei und 35 Gr. (2 Lot) Butter fein gestoßen und hernach noch recht fein verwiegt werden. Nun wird eine abgeschälte gestrige Semmel in Milch gelegt, dies Brot, wenn es ganz durchweicht ist, ausgedrückt und in 70 Gr. (4 Lot) Butter auf dem Feuer gedämpft, hernach zu dem gestoßenen Hühnerfleisch in eine Schüssel gebracht, und das Ganze mit zwei Eiern, Salz und Muskatnuß gut durchgerührt, worauf in die in Nr. 117 beschriebene Suppe kleine Klößchen davon eingelegt werden, welche man, sobald sie in die Höhe kommen, herausnimmt und in die Schüssel gibt. Nachdem dann die Suppe über zwei mit einem Eßlöffel Wasser verklopfte Eigelb gegossen, wird sie durch ein Sieb über die Klößchen angerichtet. — Hat man Uebriggebliebenes von Hühnern, so wird das Fleisch von den Knochen abgelöst, und mit zu obigen Klößchen verwendet.

Anmerkung. Alle Fleischklößchen werden viel feiner, wenn die zum Einsetzen fertige Masse mittels der verkehrten Seite eines Blechlöffels durch ein weites Sieb getrieben, und erst von der durchgetriebenen Masse die Klößchen eingesetzt werden.

121. Suppe mit Haschéeklößchen.

Von übriggebliebenem Kalbsbraten oder anderm fetten, gekochten, kalten Kalbfleisch wird ungefähr 560 Gr. (1 Pfund) verwiegt, und inzwischen drei abgeschälte Semmeln fein eingeschnitten und mit kochender Fleischbrühe angefeuchtet. Nun wird in 35 Gr. (2 Lot) Butter ein Kaffeelöffel feingeschnittene Zwiebel und ebensoviel Petersilie, sowie das gewiegte Fleisch etwas gedämpft, und dies nebst Salz, Muskatnuß und fünf bis sechs Eiern zu dem geweichten Brot gegeben. Nachdem alles gut zusammen abgerührt, werden von der Masse längliche Klößchen in klare, kochende Fleischbrühe eingesetzt, solche, wenn sie eine kleine Viertelstunde ge-

kocht haben, angerichtet, und die Suppe mit feinem Schnittlauch bestreut aufgetragen.

122. Suppe mit gebratenen Fleischknödeln.

280—420 Gr. (½—¾ Pfund) übriggebliebenes gebratenes oder gesottenes Fleisch wird mit einer Zwiebel, einem Stengel Lauch, etwas Petersilienlaub und einer Zitronenschale fein gewiegt, unterdes vier abgeriebene gestrige Semmeln in kaltes Wasser gelegt, nach einigem Erweichtsein gleich wieder fest ausgedrückt, und so mit dem Fleisch noch einigemal überwiegt, worauf man das Ganze in eine Schüssel nimmt, und drei Eier, etwas Salz und Muskatnuß dareinrührt. Alsdann werden von dieser Masse mit den in's Wasser getauchten Händen acht bis neun runde Knödel geformt, diese in eine butterbestrichene Bratpfanne eingesetzt, und im Ofen oder Bratrohr gebacken, bis sie eine lichtgelbe Farbe haben, hierauf kocht man sie in guter Fleischbrühe langsam eine kleine halbe Stunde, und richtet sie dann samt der Fleischbrühe an. — Kräftiger wird diese Suppe, wenn man ein bis zwei Schöpflöffel gedünstetes Gemüse (siehe Nr. 16) in dieselbe gibt. — Sollte das Fleisch nicht fett sein, so nimmt man einige Löffel Abschöpffett dazu.

123. Suppe mit gebackenen Fleischkräpfchen.

Ein Stück übriggebliebener guter Braten wird mit einigen Champignons, wenn welche da sind, und Petersilie fein gehackt, dann ein paar Eigelb und eine eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel dazugethan, und solches nebst etwas Muskatnuß oder gestoßener Muskatblüte gut miteinander vermengt. Nun streut man feine Semmelbröseln auf ein Brett, gibt obiges Haschee darauf,. wargelt es kleinfingerdick aus, und sticht hernach mit einem kleinen Ausstecher Kräpfchen aus. Diese werden in heißem Schmalz lichtbraun gebacken, alsdann braune oder gewöhnliche Fleischbrühe darübergegossen, und die Suppe sofort mit Schnittlauch bestreut serviert.

124. Suppe mit Brätklößchen.

280 Gr. (½ Pfund) Kalbs- oder Rindsbrät wird mit einem Anrichtlöffel reinem Abschöpffett oder in dessen Ermangelung mit 70 Gr. (4 Lot) heißem Fett gut abgerührt, dann etwas Milch, zwei Eigelb, zwei Handvoll Semmelbröseln, Muskatnuß und etwas Salz gut damit durchgerührt, und das Ganze eine Zeitlang stehen gelassen. Nun werden hiervon Klößchen in kochende Fleischbrühe eingesetzt, diese eine kleine Viertelstunde bedeckt auf dem Feuer gelassen, wo sie jedoch nur

von der Seite kochen dürfen, und die Suppe alsdann mit dem Schöpflöffel angerichtet und mit Muskatnuß gewürzt.

125. Suppe mit Klößchen von Kalbsmilchlein (Kalbsbrieslein).

Zwei schöne Kalbsmilchlein werden einigemal in lauem Wasser gewaschen, und eine Stunde darin liegen gelassen, damit das Blut sich herausziehe, hierauf in kochender Fleischbrühe oder Salzwasser kernig weich abgesotten, dann in kaltes Wasser gelegt, abgewaschen, abgehäutet, und fein verwiegt. Unterdes wird für sechs Pfennig abgeschältes Brot in Milch gelegt, solches, wenn es ganz durchweicht ist, fest ausgedrückt, in 70 Gr. (4 Lot) frischer Butter abgerührt und abgetrocknet, und zu dem Verwiegten gethan, hernach alles nebst vier Eiern, Salz und Muskatnuß gut durchgerührt, und davon in kochende Fleischbrühe kleine Klößchen eingesetzt. Diese werden eine halbe Viertelstunde gekocht, und sodann mit der Fleischbrühe angerichtet und mit Muskatnuß gewürzt, oder mit dem Schaumlöffel herausgehoben und in die Suppe Nr. 83 gelegt.

Anmerkung. Alle diese Klößchen von Fleischwerk werden leichter, wenn die Masse, nachdem sie zum Einsetzen fertig ist, zuvor noch etwas im Mörser abgestoßen wird. — Man kann auch weichgekochtes fettes Kalbseuter, fein verwiegt, unter die Masse nehmen.

126. Suppe mit Hirnklößchen.

Ein Kalbshirn wird in lauem Wasser abgehäutet, und zwei abgeriebene Semmeln in halb Wasser und halb Milch eingeweicht. Wenn das Wasser von dem Hirn abgelaufen ist, wird letzteres in 105 Gr. (6 Lot) Butter leicht geröstet, sodann das fest ausgedrückte Brot dazugegeben und darin abgetrocknet, das Ganze in einer Schüssel mit vier Eiern, Salz und Muskatnuß gut abgerührt, und in kochende Fleischbrühe Klößchen davon eingesetzt. Haben diese einige Minuten gekocht, so werden sie behutsam mit dem Schöpflöffel angerichtet, und mit Muskatnuß gewürzt mit der Fleischbrühe zu Tisch gegeben, oder in die Suppe Nr. 84 gelegt.

127. Suppe mit Hirnklößchen auf gewöhnliche Art.

Ein Ochsenhirn wird abgehäutet, und mit zwei gestrigen Semmeln, 70 Gr. (4 Lot) Rindsfett, einer kleinen Zwiebel und einer Zitronenschale auf dem Hackbrett fein gewiegt. Das Gewiegte nimmt man nun in eine Schüssel, gibt drei bis vier Eier, Salz und Muskatnuß dazu, und rührt die Masse leicht ab. Inzwischen läßt man in einem Kastrol ein Stückchen Butter zergehen, rührt einen Kochlöffel Mehl einigemal darin um, und füllt mit der zur Suppe erforderlichen Portion Fleischbrühe

auf. Wenn es kocht, werden von der Masse kleine Klößchen abgestochen und in die siedende Fleischbrühe eingesetzt, dieselben zugedeckt eine leichte Viertelstunde gekocht, hernach behutsam angerichtet, und die Suppe mit Muskatnuß gewürzt zu Tisch gegeben.

128. Reisklößchen mit Fleischfarce.

140 Gr. (1/4 Pfund) gewaschener Reis wird mit guter Fleischbrühe weich und dick eingekocht, dazu dann zwei Eßlöffel Mehl, 70 Gr. (4 Lot) Butter, zwei ganze Eier, zwei Eigelb und 280 Gr. (1/2 Pfund) Kalbfleischfarce (Nr. 1387), oder geschlagenes Brät gegeben, und dies alles gut zusammen abgerührt. Nachdem es im Mörser noch etwas abgestoßen, wird es nun herausgenommen, in die erforderliche Portion siedende Fleischbrühe kleine Klößchen davon eingesetzt, dieselben eine Viertelstunde gekocht, und die Suppe mit Muskatnuß gewürzt zu Tisch gegeben. — Die Klößchen können auch in die Suppe Nr. 73 oder 74 gelegt werden.

129. Grüne Klößchen.

Man nimmt Petersilie, Körbel, Estragon, jungen Lauch, Selleriekraut, Spinat, gelben Salat und feines Zwiebelrohr, namentlich von Schalotten, von jedem eine kleine Handvoll, und streift dazu einige Zweiglein Thymian ab. Nun wird das Ganze gewaschen und sehr fein gehackt, dann in einem Stück Butter weichgedämpft, und unter die Masse Nr. 101, 103, 113, 117, oder unter jedes beliebige bei den Klößchen angezeigte Gehäck gerührt.

130. Suppe mit gebackenen Nocken. Bisquitsuppe.

140 Gr. (1/4 Pfund) leicht gerührte Butter wird nach und nach mit sechs Eigelb noch etwas abgerührt, und dies mit sechs Eßlöffel Mehl, vier Eßlöffel Milch, dann Salz, Muskatnuß und dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen der sechs Eier gut vermischt, die Masse nun in ein butterbestrichenes aufgeschlagenes Kuchenblech fingerdick eingefüllt, glattgestrichen, und in nicht zu heißem Ofen schön hellgelb gebacken. Der Kuchen, wenn er abgekühlt ist, wird sodann in beliebige längliche Stückchen oder verschobene Vierecke geschnitten, auch mit einem kleinen Ausstecher ausgestochen, die Stückchen 2c. mit guter, vorzüglich mit brauner, Fleischbrühe behutsam übergossen, und die Suppe mit gestoßener Muskatblüte und Grünem bestreut aufgetragen.

131. Suppe mit gebackenen Kohlnocken.

Man reinigt einen schönen gelben Kohlkopf (Wirsing) von den äußern Blättern, schneidet den Dorschen und die gröbern

Rippen davon, und den Kopf dann in vier Teile, welche man in Salzwasser weichgekocht. Nun werden die Teile herausgenommen, nach Erkalten fest ausgedrückt und kleingeschnitten, darauf in 105 Gr. (6 Lot) Butter vollends weichgedünstet, und durch ein Sieb getrieben, sodann in einer Schüssel mit sechs Eigelb und vier Eßlöffel Semmelbröseln, etwas Salz und Muskatnuß gut gerührt, und von den sechs Eiern der steife Schnee daruntergemengt. Die Masse wird alsdann in eine butterbestrichene Form eingefüllt, glattgestrichen, und in nicht zu heißem Ofen aufgezogen, daraus dann wie bei voriger Nummer kleine Stückchen geschnitten oder mit einem Löffel ausgestochen, und solche in die zuvor in die Suppenschüssel gegossene kochende braune oder weiße kräftige Fleischbrühe gelegt.

132. Suppe mit gebackenen Griesnocken.

Acht Eßlöffel Gries wird in 1/4 Ltr. (einem schwachen Schoppen) Milch mit 35 Gr. (2 Lot) Butter so lange gekocht. bis er ganz aufgequollen ist, dann in eine Schüssel geleert, 105 Gr. (6 Lot) zerbröckelte Butter dazugegeben, und dies zusammen ein wenig verrührt. Nun werden sechs Eigelb, etwas Salz, Muskatnuß, ein halber Kaffeelöffel Zucker und der feste Schnee der sechs Eiweiß dareingemengt, und mit dieser Masse wie in vorhergehender Nummer angegeben verfahren.

Anmerkung. In alle diese Klößchen- und Nockensuppen wird gern ein Schöpflöffel gedünstetes Gemüse gelegt, wie Wirsing (Nr. 74), Blumenkohl (Nr. 69), Spargelköpfe (Nr. 68) u. a. m.

133. Suppe mit Lebernocken.

560 Gr. (1 Pfund) schöne Kalbsleber wird mit einem Blechlöffel rein aus den Häuten geschabt, in 105 Gr. (6 Lot) Butter samt zwei Eßlöffel gewiegter Zwiebel auf starkem Feuer geröstet, bis sie keinen Saft mehr hat, nach Erkalten im Mörser fein gestoßen, und sodann durch ein Sieb getrieben. An das Durchgetriebene werden nun vier bis fünf Eier, Salz, eine kleine Messerspitze gestoßene Muskatblüte, ganz klein wenig gestoßene Kardamomen und zwei Eßlöffel Mehl gerührt, das Ganze in eine butterbestrichene Form gefüllt, im Ofen schön gelb gebacken, dann herausgenommen, mit dem Löffel ausgestochen oder in verschobene Vierecke geschnitten, die Nocken in die siedend heiße Fleischbrühe gelegt, und die Suppe sogleich aufgetragen.

134. Suppe mit grünen Nocken.

Eine starke Handvoll abgezupfte Petersilie und zwei Handvoll Spinatblätter werden gewaschen, fein verwiegt, gut ausgedrückt, in 105 Gr. (6 Lot) Butter schnell weichgedämpft, und dann mit der verkehrten Seite eines Löffels durch ein Sieb

getrieben. Nun gibt man zu dem Durchgetriebenen vier Eßlöffel Mehl, fünf bis sechs Eier, Salz und Muskatnuß, rührt das Ganze fein ab, bäckt es in einer butterbestrichenen Form, und beendet die Suppe wie vorhergehende.

135. Leberkloß.

560 Gr. (1 Pfund) ausgehäutete Kalbsleber wird mit Zwiebel, Zitronenschale, ziemlich viel Petersilie und etwas Majoran fein gewiegt, und sechs altgebackene Semmeln gerieben. Nun rührt man an 140 Gr. (1 Viertelpfund) schaumig abgerührte Butter sieben bis acht Eier, gibt das Gewiegte, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und das geriebene Brot dazu, und rührt das Ganze gut ab. Alsdann wird es in eine in der Mitte mit Butter bestrichene Serviette gethan, diese zugebunden, in kochendes Salzwasser gebracht, und so der Kloß anderthalb Stunden zugedeckt fortwährend gesotten, worauf man denselben in einen Seiher bringt, das Tuch aufbindet und auseinanderlegt, den Kloß nun in die Suppenschüssel stürzt, und nach Zugießen der gehörigen Portion guter heißer Fleischbrühe mit Schnittlauch bestreut zu Tisch gibt, wo dann jede Person nach Belieben absticht. — Die Serviette muß derart zugebunden sein, daß der Kloß wenigstens zweifingerbreit Platz zum Aufgehen hat.

136. Suppe mit Strauben.

280 Gr. (1/2 Pfund) feines Mehl wird mit Milch zu einem gewöhnlichen Spatzenteig angerührt, 35 Gr. (2 Lot) zerlassene Butter, etwas Salz und drei Eier dazugegeben, und solches zu einem zarten Teig abgerührt. Diesen läßt man, und zwar für jede Straube zwei bis drei Eßlöffelvoll gerechnet, durch einen Straubentrichter, oder in dessen Ermangelung durch einen gewöhnlichen, mit engem Rohr versehenen Trichter in heißes Schmalz laufen, und fährt dabei mit dem Trichter in die Runde, so daß jede Straube die Größe einer untern Kaffeetasse hat. Sobald eine Straube auf beiden Seiten schön gelb gebacken, wird sie herausgenommen und auf Fließpapier gelegt. Ist der bestimmte Teig verbraucht, so werden sämtliche Strauben in die Suppenschüssel gelegt, und mit siedender weißer oder brauner Fleischbrühe übergossen. — Für jede Person rechnet man eine Straube.

137. Suppe mit Butterteigblümchen.

Von übbriggebliebenem Butterteig werden kleine Blümchen u. drgl. ausgestochen oder verschobene Vierecke geschnitten, und solche auf einem Backblech schön gelb gebacken, sodann siedende kräftige braune Fleischbrühe (Jus, Nr. 2) in die Schüssel angerichtet, die Blümchen 2c. dareingelegt, und die Suppe sogleich

zu Tisch gegeben, damit die Blümchen ꝛc. nicht zerweichen. — Will man gewöhnliche Fleischbrühe (Nr. 1) verwenden, so wird eine Handvoll Lauch mit ebensoviel Petersilie fein geschnitten, und in einem Schöpflöffel Fleischbrühe weichgekocht, die zur Suppe bestimmte kräftige Fleischbrühe siedend gemacht, die andere samt den Kräutern dazugegeben, mit einem guten Eßlöffel Safranwasser (s. Nr. 23) die Brühe schön gelb gefärbt, und die Suppe wie oben beendet.

138. Suppe mit Hirnbavesen.

Man legt die nach Nr. 222 bereiteten Bavesen in die Suppenschüssel, und gießt dann die heiße Fleischbrühe darüber.

139. Suppe mit Parmesan-Croutonen.

Es wird von drei gestrigen Semmeln die Rinde abgeschnitten oder am Reibeisen abgerieben. Nachdem die Brote dann in halbfingerdicke Scheiben geschnitten, verschneidet man diese in verschobene Vierecke oder sticht sie mit einem thalergroßen Ausstecher aus, taucht die Stückchen (Croutonen) in zerlassene Butter, legt sämtliche nebeneinander auf ein Blech, bestreut sie dicht mit Parmesankäs, und läßt sie im heißen Ofen einen Augenblick eine gelbe Farbe annehmen. Nun werden die Croutonen in eine Suppenschüssel gelegt, mit guter kräftiger brauner oder auch gewöhnlicher kochender Fleischbrühe übergossen, und die Suppe, mit etwas Muskatblüte gewürzt, zu Tisch gegeben. — Gewöhnlich gibt man in diese Suppe länglichgeschnittene, in Butter weichgedämpfte Suppenkräuter, als: Körbel, junge Sellerie, Petersilie, gelben Salat, von jedem eine kleine Handvoll.

140. Ollapotridasuppe.

Zu dieser Suppe gehören: grüne Klößchen (Nr. 129), Griesklößchen (Nr. 113), gebackene Griesklößchen (Nr. 113, Schluß), Kalbfleischklößchen (Nr. 117), Brätklößchen (Nr. 124), alle möglichst gleichrund geformt und leicht abgekocht; halbfingerlange, abgedrehte, abgekochte Bratwürstchen; gebackene Nocken (Nr. 130); halbfingerlange, abgedrehte Fisch- und Krebswürstchen (Nr. 251, 252), in halb Milch halb Wasser verwällt; Kalbsmilchlein, ausgewässert, kernig weich abgekocht, dann in kaltes Wasser gelegt, abgehäutet und in feine Scheiben oder Würfel geschnitten; Morcheln, gut gewaschen, und in fetter Fleischbrühe weichgekocht; Spargeln, abgeputzt, das Holzige abgeschnitten, das Zarte und Fleischige sodann in Salzwasser weich abgekocht; Blumenkohl, zu kleinen Stückchen gebrochen, gereinigt, und in leicht gesalzenem Wasser, auch Fleischbrühe, weichgekocht; grüne Erbsen, ebenso gekocht, nach-

dem sie aus ihren Hülsen ausgelöst; gelbe und weiße Rüben, rein abgeschabt, fein länglich geschnitten oder klein rund abgedreht, welch' letzteres am besten mit einem Kartoffellöffelchen geschieht, wobei dieses tief in die zuvor halbweich abgekochte Rübe eingedrückt, etwas umgedreht und herausgehoben wird. Hat man einen kleinen Schöpflöffel solcher Kügelchen, so kocht man sie in leichtem Salzwasser oder in Fleischbrühe vollends weich. Von den andern Gemüsen nimmt man gleichfalls je einen Schöpflöffelvoll, von dem übrigen, namentlich den Klößchen und Nocken, nach Gutdünken. Ist alles so hergerichtet, so wird eine Suppenschüssel mit sehr kräftiger, heller, siedender brauner oder weißer Fleischbrühe etwas mehr als zur Hälfte vollgegossen, die hergerichteten heißen Zuthaten dareinlegt, das Ganze mit Muskatnuß gewürzt, und die Suppe, bedeckt, sogleich zu Tisch gegeben. — Kann noch mannigfaltiger zusammengesetzt, aber auch einfacher bereitet werden, je nach Belieben und Geschmack.

Anmerkung. Sollte beim Anrichten die Fleischbrühe nicht kräftig sein, so gebe man in die Suppe einige Eßlöffel Glace (Nr. 5) oder in deren Ermangelung heißgemachte, abgefettete, durch's Sieb gegossene Bratenbrühe oder einen Eßlöffel Fleischextrakt (Nr. 8, Schluß). Diese Bemerkung gilt für alle Fleischsuppen.

c. Fastensuppen.

141. Panadesuppe.

Vier Semmeln werden abgeschält, in kleine feine Scheiben geschnitten, mit Fastenbrühe oder kochendem Wasser zum Feuer gesetzt und weichgekocht, und dann das Ganze durch's Sieb oder einen Durchschlag getrieben. Nun setzt man das Durchgetriebene nebst 70 Gr. (4 Lot) Butter, Salz und Muskatnuß wieder auf's Feuer, verdünnt es gehörig, schwingt die Suppe, während sie kochend heiß gemacht wird, fort und fort mit dem hölzernen Schneebesen, und richtet sie sodann über zwei mit etwas Wasser verklopfte Eigelb an.

142. Geröstete Panadesuppe.

In 105 Gr. (6 Lot) Butter werden ein Eßlöffel fein geschnittene Zwiebeln gelb geröstet, dann vier abgeschälte Semmeln in feine Scheiben geschnitten, und mit den Zwiebeln noch etwas geröstet, das Ganze nun mit Fastenbrühe oder Wasser aufgefüllt, gekocht, durchgetrieben, und die Suppe wie vorige beendet, nur kommt blos **35** Gr. (**2** Lot) Butter dazu.

143. Geröstete Brotsuppe.

Drei altgebackene Semmeln werden gerieben, das Geriebene in 105 Gr. (6 Lot) zerlassener Butter schön gelb geröstet, mit der benötigten Portion Wasser aufgefüllt, mit Salz und Mus-

katnuß gewürzt, und eine halbe Viertelstunde gekocht, unterdes in der Schüssel zwei bis drei Eigelb oder auch ganze Eier mit etwas Wasser verklopft, die Suppe darüber angerichtet, und mit Schnittlauch oder feingeschnittener Petersilie überstreut serviert.

144. Schmalzsuppe.

Man schneidet vier altgebackene Semmeln in feine Schnitten, und röstet die Hälfte derselben in 70 Gr. (4 Lot) heißem Schmalz schön gelb, dazu wird dann das andere Brot gebracht, und einigemal damit umgeröstet, nun die benötigte Portion Wasser und Salz dazugegeben, und das Ganze eine Viertelstunde gekocht.

145. Schwarzbrotsuppe.

105 Gr. (6 Lot) Butter oder Schmalz wird heiß gemacht, eine feingeschnittene Zwiebel darin gelb geröstet, und das fein eingeschnittene Roggenbrot noch einige Zeit mitgeröstet, das Ganze sodann mit der gehörigen Portion Wasser aufgefüllt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, und gut durchgekocht, die Suppe über drei mit Wasser verklopfte Eigelb angerichtet, und nach Belieben mit feingeschnittenem Schnittlauch überstreut. — Schmeckt sehr gut, wenn einige Eßlöffel saurer Rahm mit den Eiern verrührt werden.

146. Gebrannte Eiersuppe.

105 Gr. (6 Lot) Butter oder Schmalz wird heiß gemacht, und drei Kochlöffel Mehl gelbbraun darin geröstet, dies hernach mit Wasser glatt angerührt und zur gehörigen Suppendicke aufgefüllt, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, und aufgekocht. Unterdes verklopft man in einem Topf drei bis vier Eier gut mit einem Schöpflöffel kaltem Wasser, gießt dies an die Suppe, und läßt sie unter beständigem Rühren noch kochend heiß werden, bis sie geronnen ist, wo sie dann angerichtet und mit Muskatnuß gewürzt wird.

147. Abgeschmälzte gewiegte oder geriebene Gerste.

Man reibt eine altgebackene Semmel, und röstet das Geriebene in 70 Gr. (4 Lot) heißer Butter oder Schmalz schön gelb, alsdann wird mit der nötigen Portion Wasser aufgefüllt, und gesalzen. Wenn es siedet, wird die nach Nr. 21 bereitete gewiegte oder geriebene Gerste eingesäet, das Ganze fünf Minuten langsam fortgekocht, und dann angerichtet. — Man kann auch die geriebene Gerste in das siedende gesalzene Wasser einsäen, und erst, nachdem die Suppe angerichtet ist, mit dem gerösteten Brot abschmälzen.

148. Geröstete gewiegte oder geriebene Gerste.

Man bereitet nach Nr. 21 eine geriebene Gerste, und

röstet solche, nachdem man sie hat gehörig trocknen lassen, hellgelb in 105 Gr. (6 Lot) Butter. Alsdann wird sie in die zur Suppe erforderliche Portion siedendes Wasser eingesäet, nach Bedarf gesalzen, und fünf Minuten gekocht.

149. Geröstete Griessuppe.

Wird nach Nr. 48 bereitet, nur daß der Gries in 105 Gr. (6 Lot) zerlassener Butter oder heißem Schmalz hellgelb geröstet, und, statt Fleischbrühe, Wasser genommen wird. Jedenfalls ist die Suppe dann über zwei mit etwas Wasser verklopfte Eigelb anzurichten.

150. Einbrennsuppe.

105 Gr. (6 Lot) Butter oder Schmalz wird in einer Pfanne heiß gemacht, und vier Kochlöffel Mehl dunkelbraun darin geröstet, dies dann mit wenigem kalten Wasser fein abgerührt, und während des Umrührens so viel Wasser zugegossen, als man zur Suppe nötig hat. Hierauf läßt man letztere eine Viertelstunde mit dem gehörigen Salz kochen, richtet sie dann entweder über zwei mit Wasser verklopfte Eier oder über würflig geschnittenes, in Schmalz geröstetes Weißbrot an, und würzt mit Muskatnuß. — Nach Belieben kann ein Kaffeelöffel Kümmel mitgekocht werden.

151. Zwiebelsuppe.

In 105 Gr. (6 Lot) Butter werden zwei Kochlöffel Mehl gelb geröstet, und darin dann zwei bis drei Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln ebenfalls gelb geröstet, das Ganze nun mit der erforderlichen Portion Wasser aufgefüllt, mit Salz und Pfeffer aufgekocht, und die Suppe über gebähtes Brod angerichtet. — Nach Belieben kann man zwei mit einem Eßlöffel Wasser verklopfte Eigelb dareinrühren.

152. Kartoffelsuppe.

Wird ganz nach Nr. 55 oder 56 bereitet, nur verwendet man, statt Fleischbrühe, Fastenbrühe oder Wasser. Wenn man nach Nr. 56 verfährt, kommen noch weitere zwei Eigelb dazu. Beim Anrichten wird die Suppe mit feingewiegter Petersilie bestreut oder Muskatnuß darauf gerieben.

153. Selleriesuppe.

In 70—105 Gr. (4—6 Lot) zerlassene Butter werden zwei große, rein geputzte, in Scheiben geschnittene Selleriesköpfe und einige Scheiben gelbe Rüben gegeben, dies bedeckt gelb und weich angedämpft, dann mit zwei bis drei Kochlöffel Mehl eingestäubt und verrührt, und hernach mit zwei bis drei Schöpflöffel Wasser vollends weichgekocht. Nun wird das Ganze durch

ein Sieb getrieben, das Durchgetriebene wieder zurück in's Kastrol gebracht, ein Stückchen Butter beigefügt, mit der erforderlichen Portion Wasser aufgefüllt, und das nötige Salz nebst etwas Muskatnuß dazugegeben. So wird die Suppe unter fortwährendem Rühren noch kochend heiß gemacht, alsdann angerichtet, und gebähte Semmelschnitten dareingelegt. — Nach Belieben kann man verlorene Eier (Nr. 923) in die Suppe geben, oder auch nur Eier in die Schüssel einschlagen, und die heiße Suppe darüber anrichten. Auf jede Person wird ein Ei gerechnet.

154. Durchgetriebene dürre Erbsensuppe.

1 Ltr. (1 Maß) Erbsen werden ausgelesen und über Nacht in kaltem Wasser eingeweicht, dann abgegossen, mit einem Stück Butter, einer rein geputzten Selleriewurzel, einer gelben Rübe, Lauch, einer mit drei Nelken besteckten Zwiebel und Wasser zwei bis drei Stunden langsam weich und kurz eingekocht, und das Ganze hernach durch einen Durchschlag oder ein Sieb getrieben. Nun wird in einem Kastrol 105 Gramm (6 Lot) Butter oder anderes gutes Fett zerlassen, darin zwei Kochlöffel Mehl gelb geröstet, das Durchgetriebene dareingerührt, dies mit Fastenbrühe oder heißem Wasser verdünnt, mit Salz, Pfeffer und Ingwer noch einigemal aufgekocht, und die Suppe über gebackene Brotwürfel angerichtet. — Schmackhafter wird sie, wenn man vor dem Anrichten 35 Gr. (2 Lot) Butter mit dem Schneebesen hineinschwingt.

155. Durchgetriebene grüne Erbsensuppe.

Wird ganz behandelt wie die von Fleischbrühe gleichen Namens (Nr. 64), nur daß mehr Butter dabei erforderlich ist, und man, statt Fleischbrühe, Fastenbrühe oder Wasser zufüllt.

Anmerkung. Ebenso kann bei der Linsen-, dürren Bohnen-, Kartoffel-, Reis-, Gersten- und allen Kräutersuppen die Fleischbrühe durch Fastenbrühe oder Wasser, wozu die benötigte Butter kommt, ersetzt werden, und man richtet die Suppe dann gewöhnlich über einige mit etwas Wasser verklopfte Eigelb an. — Im übrigen ist von den Hülsenfrüchten zu bemerken, daß sie nicht über ein Jahr alt sein sollen, weil sie sonst nicht gerne weichkochen. Bekommt man aber doch Hülsenfrüchte, die längere Zeit nicht weich werden wollen, so gebe man eine Messerspitze Kochnatron dazu und lasse solche mitkochen.

156. Krebssuppe.

Wird bereitet wie Nr. 76, nur nimmt man Fastenbrühe oder Wasser statt Fleischbrühe, und verwendet dafür 35 Gr. (2 Lot) Butter mehr.

157. Schneckensuppe.

Zwanzig Stück reingewaschene Schnecken werden in strudelndes Wasser eingelegt, und so lange gekocht, bis die Deckel

am Häuschen leicht zu entfernen sind, dann mit einer Gabel herausgezogen, nach Ablösen der Schweife und der hinten sich befindenden Galle mehreremal in Salzwasser leicht gewaschen, damit sie den Schleim verlieren, und hernach so lange in Salzwasser gekocht, bis sie weich sind. Nun werden sie fein gehackt, in 105 Gr. (6 Lot) Butter und einem Eßlöffel feingewiegter Zwiebel und Petersilie gedünstet, zwei Kochlöffel Mehl dareingestäubt, mit Fastenbrühe oder Wasser aufgefüllt, Salz, Muskatnuß und feingeschnittene Zitronenschale als Gewürz darangegeben, und die Suppe kochend über gebähte Schnitten oder aus dem Schmalz gebackene Brotwürfel angerichtet. Man kann auch drei Eigelb mit einem Eßlöffel Wasser und einem Stückchen Butter in der Schüssel gut verklopfen, und darüber, unter öfterem Aufziehen mit dem Schöpflöffel, die Suppe anrichten.

158. Beuschelsuppe.

140 Gr. (8 Lot) Butter oder Schmalz wird in einer Pfanne zerlassen, drei Kochlöffel Mehl darin gelbbraun geröstet, und hierin eine Handvoll feingeschnittene Zwiebeln gedämpft, dann thut man einen schönen, gewaschenen Karpfenrogen hinein, und rührt ihn damit ab. Nun wird mit kochender Fastenbrühe oder Wasser aufgefüllt, $^1/_8$ Ltr. ($^1/_2$ Schoppen) Essig, ein Glas roter Wein und zwei Eßlöffel Madera, dann Salz, Pfeffer und Muskatnuß beigegeben, und wenn alles einige Zeit gut durchgekocht hat, richtet man die Suppe über gebähte Schnitten oder geröstete Brotwürfel oder Filetbrötchen an.

159. Braune Fischsuppe.

1$^1/_2$ Kilo (3 Pfund) geputzte und gewaschene ordinäre Fische werden in Stückchen geschnitten, und diese in einem Kastrol oder Tiegel mit 140 Gr. (8 Lot) Butter, zwei verschnittenen Zwiebeln, Sellerie, gelber Rübe und Salz zugedeckt so lange gedünstet, bis sie eine goldgelbe Farbe haben, dann wird mit der zur Suppe gehörigen Portion Wasser aufgefüllt, und vier bis fünf aus dem Schmalz gebackene Brotschnitten, zwei Lorbeerblätter, vier Nelken, einige Pfefferkörner und ein wenig Muskatblüte dareingethan. Dies alles läßt man zwei Stunden langsam kochen, und treibt es hernach durch ein feineres Sieb, dann nimmt man es wieder auf's Feuer, gibt 35 Gr. (2 Lot) Butter darein, und schlägt es mit dem Schneebesen oder Kochlöffel, bis es kochend heiß ist; wo nun die Suppe über aus dem Schmalz gebackene Brotwürfel oder Filetbrötchen angerichtet wird.

160. Suppe mit Fischklößchen.

Rund geformte Klößchen von Fischfarce (Nr. 1392) werden in Salzwasser leicht abgekocht, in der Suppenschüssel zwei Eigelb

mit zwei Eßlöffel süßem Rahm verklopft und hierzu 35 Gr. (2 Lot) zerlassene Butter gegeben, hierein die Klößchen gelegt, gute siedende Fastenbrühe darüber angerichtet, und die Suppe mit feinem Grünen und Muskatnuß gewürzt.

161. Suppe mit Froschschenkeln.

140 Gr. (1/4 Pfund) gewaschener Reis wird mit einem Stückchen Butter in der nötigen Fastenbrühe ungefähr eine Stunde zu einem Brei gekocht. Währenddem werden zwanzig bis fünfundzwanzig Paar Froschschenkel eine halbe Viertelstunde in Salzwasser gesotten, dann das Fleisch von den Beinen abgelöst, und ein Teil desselben länglich geschnitten in die Suppenschüssel gelegt, das übrige aber mit sechs hartgekochten Eigelb fein gestoßen, und hierauf mit dem Reis vermengt. Nun wird letzterer durch ein Sieb getrieben, dann wieder auf's Feuer gesetzt, mit Fastenbrühe oder Wasser suppenflüssig verdünnt, ein Stückchen Butter dareingegeben, mit dem Schöpflöffel öfters aufgezogen, und die Suppe, wenn sie kochend heiß ist, über aus dem Schmalz gebackenes würflig oder länglich geschnittenes Brot und die Froschschenkel angerichtet und mit Muskatnuß gewürzt.

d. Süße Suppen.

162. Milchsuppe.

In 2 Ltr. (2 Maß) Milch wird ein Stückchen Vanille, Zimt, Zitrone oder Orangenblüte, je nachdem man den Geschmack liebt, einigemal aufgekocht, dann Zucker und ein klein wenig Salz dazugethan. Unterdes werden in der Suppenschüssel zwei bis drei Eigelb mit einem Eßlöffel kalter Milch abgerührt, hierüber die siedende Milch durch's Sieb gegossen, eine Handvoll gebähte Schnitten dareingelegt, und die Suppe sofort aufgetragen, damit die Schnitten nicht zu sehr erweichen. — Sehr gut schmeckt sie, wenn die Brotschnitten dick mit Zucker bestreut und dann in den heißen Ofen gebracht werden, bis der Zucker darauf geschmolzen ist. In Ermangelung eines heißen Ofens hält man über die zuckerbestreuten Schnitten ein glühendes Schäufelchen, wodurch der Zucker sofort schmilzt. — Man kann bei dieser Suppe auch einen Kochlöffel Mehl in einem Stückchen Butter weiß anrösten, dann mit der erforderlichen Milch glatt anrühren und auffüllen, und dies nun kochend über gebähte Schnitten anrichten.

163. Chocoladesuppe.

In 2 Ltr. (2 Maß) kochende Milch wird 175 Gr. (10 Lot) feingeriebene Chocolade eingerührt, dies mit Zucker versüßt, aufgekocht, über drei bis vier mit zwei Eßlöffel kalter Milch

abgerührte Eigelb in die Suppenschüssel angerichtet, und darein eine Handvoll gebähte, nach voriger Nummer mit Zucker glacierte Semmelschnitten gelegt. — Diese Suppe muß sogleich gegessen werden, weil sonst die Schnitten zu sehr erweichen.

164. Blinde Chocoladesuppe.

In 105 Gr. (6 Lot) Butter werden zwei Kochlöffel Mehl mit einem Kaffeelöffel Zucker braungelb geröstet. Dies rührt man sodann mit 2 Ltr. (2 Maß) Milch glatt ab, thut ein klein wenig Salz und nach Belieben Zucker sowie etwas Zimt dazu, und kocht das Ganze einigemal auf. Nun werden drei Eidotter mit etwas Milch verrührt, die Suppe durch ein Sieb darüber angerichtet, und gebähtes Brod dareingelegt oder besonders dazu serviert.

165. Biersuppe.

Zwei Kochlöffel Mehl oder besser ein Kochlöffel Kartoffelmehl wird in 105 Gr. (6 Lot) Butter hellgelb geröstet, mit 1½ Ltr. (1½ Maß) Bier glatt abgerührt, und dies mit einem Stückchen Zimt und genügendem Zucker aufgekocht. Währenddem verklopft man in der Suppenschüssel drei Eigelb mit ¼ Ltr. (1 Schoppen) guter kalter Milch, gießt das gekochte Bier dazu, und gibt das Ganze wieder in die Pfanne, wo man es heiß werden, doch nicht mehr kochen läßt. Alsdann wird die Suppe durch ein Sieb oder einen Schaumlöffel in die Schüssel angerichtet, und gebähte Schnitten dareingelegt oder besonders dazugegeben.

166. Braune Weinsuppe.

Zwei Kochlöffel Mehl wird in 105 Gr. (6 Lot) Butter braun geröstet, und dieses dann mit 1½ Ltr. (6 Schoppen) Wein und ¼ Ltr. (1 Schoppen) Wasser glatt abgerührt. Hierein gibt man nun eine Zitronenschale, einen halben Kaffeelöffel gestoßenen oder ein Stengelchen ganzen Zimt, eine kleine Messerspitze Nelken oder einige ganze Nelken, und zur Genüge Zucker, und läßt alles einigemal zusammen aufkochen. Die Suppe richtet man dann durch ein Sieb oder einen Schaumlöffel über drei mit einem Eßlöffel Wasser verklopfte Eigelb oder auch drei verklopfte ganze Eier, und über gebähte Schnitten, oder würflig oder länglich geschnittenes, aus dem Schmalz gebackenes Brot, oder Mandelklößchen (Nr. 171—172), oder Croutonen (Nr. 1080—1082) an.

Anmerkung. Werden bei dieser und der folgenden Nummer Croutonen verwendet, so muß man die Suppe dünner bereiten.

167. Weiße Weinsuppe.

Zwei kleine Kochlöffel Mehl werden in 70 Gr. (4 Lot) Butter kaum lichtgelb geröstet, mit ¼ Liter (1 Schoppen)

Wasser und 1 1/2 Ltr. (6 Schoppen) Wein abgerührt, und sodann eine Zitronenschale, ein halber Kaffeelöffel Zimt, eine kleine Messerspitze Nelken und nach Bedarf Zucker dazugegeben. Dies läßt man zusammen einigemal aufkochen, richtet es hernach durch ein Sieb über vier mit etwas Wasser verklopfte Eigelb an, und gibt die Suppe, nachdem Mandelklößchen (Nr. 171—172), oder gebähte Schnitten, oder auch Croutonen (Nr. 1080—1082) dareingelegt sind, sogleich zu Tisch.

168. Zitronensuppe.

1/2 Ltr. (2 Schoppen) Wasser wird zum Feuer gesetzt, zwei bis drei abgeschälte, in Scheiben geschnittene Semmeln nebst einem Stengelchen Zimt darin weichgekocht, und dies nun durch ein Sieb oder einen Durchschlag getrieben. Das Durchgetriebene wird sodann mit 1 Ltr. (3—4 Schoppen) weißem Wein auf's Feuer gebracht, ein Stück an einer Zitrone abgeriebener Zucker, der Saft einer Zitrone und einige Körnchen Salz beigefügt, und alles miteinander aufgekocht. Beim Anrichten gibt man 35 Gr. (2 Lot) Butter und zwei Eigelb in die Schüssel, verrührt dies gut mit zwei Eßlöffel Wasser, und richtet die Suppe unter öfterem Aufziehen mit dem Schöpflöffel darüber an.

169. Sagosuppe mit Wein.

140 Gr. (8 Lot) brauner oder weißer Sago wird eine Stunde in lauwarmes Wasser gelegt, dann auf ein Sieb geschüttet. Nachdem er in vielem heißen Wasser einigemal aufgekocht hat, wird er wieder abgegossen, und in kaltes Wasser gelegt, damit er seinen schleimigen Geschmack verliere, hernach läßt man ihn in einem Kastrol mit 1 Ltr. (1 Maß) Wein, 1/2 Ltr. (1/2 Maß) Wasser, Zucker, Zimt und Zitronenschale auf schwachem Feuer mehr ziehen als kochen, nur daß er klar aufgequollen ist. Beim Anrichten gibt man den Saft einer Zitrone und eine kleine Prise Salz dazu, und serviert die Suppe warm oder kalt mit einem Teller Bisquit.

170. Sagosuppe mit rotem Wein.

140 Gr. (1/4 Pfund) brauner Sago wird, nachdem er wie obiger gewaschen und gebrüht ist, mit 1/4 Ltr. (1 Schoppen) Wasser, 1 Ltr. (1 Maß) rotem Wein, einem Stückchen Zimt, 140 Gr. (1/4 Pfund) Zucker, zwei Nelken und ein wenig Zitronenschale zwei Stunden langsam gekocht, dann das Gewürz herausgenommen, die Suppe angerichtet, und wie vorige mit Bisquit zu Tisch gegeben.

Anmerkung. Verdickt sich eine der Suppen von Nr. 166—170 während des Kochens zu sehr, so verdünnt man mit Wein und etwas Wasser, und wenn nötig, gibt man dann noch Zucker dazu.

171. Suppe mit Mandelklößchen.

Vier abgeschälte gestrige Semmeln werden in halb Milch halb Wasser eingeweicht, nach einigem Durchweichtsein schnell fest ausgedrückt, und sodann mit 105 Gr. (6 Lot) abgezogenen, mit ein wenig Wasser feingestoßenen Mandeln, vier Eiern, 70 Gr. (4 Lot) Butter, zwei Eßlöffel Zucker, Zimt und einem halben Kaffeelöffel feingewiegter Zitronenschale gut durchgerührt. Aus dieser Masse formt man nun runde oder längliche Klößchen, und bäckt solche schön gelb aus heißem Schmalz.

Anmerkung. Diese und die Klößchen Nr. 172 und 173 gibt man in Milch-, Wein- und Obstsuppen.

172. Suppe mit Mandelklößchen auf andere Art.

140 Gr. (8 Lot) süße und etwa acht Stück bittere Mandeln werden mit einem Ei recht fein gestoßen, dann in eine Schüssel genommen, und nach und nach drei Eigelb und ein ganzes Ei, zwei Eßlöffel Zucker, ebensoviel zergangene Butter und 88 Gr. (5 Lot) geriebenes Semmel- oder Milchbrot darangerührt. Nun wird Schmalz heiß gemacht, aus der fein abgerührten Masse Klößchen formiert, und diese schön bräunlich herausgebacken.

173. Suppe mit Reisklößchen mit Mandeln.

280 Gr. (½ Pfund) rein gewaschener Reis wird abgebrüht, und eine Stunde stehen gelassen, dann abgeschüttet, und mit so viel siedender Milch aufgegossen, daß solche darübergeht. So läßt man ihn anderthalb Stunden langsam weich, dick und fest einkochen, rührt hernach zwei ganze Eier, zwei Eigelb und zwei Eßlöffel zerlassene Butter darein, und stellt ihn zum Erkalten. Mit dem erkalteten Reis werden dann 140 Gr. (8 Lot) abgezogene, mit einem Ei feingestoßene Mandeln, die fein abgeriebene Schale einer halben Zitrone, zwei Eßlöffel Zucker und ein wenig Salz gut verrührt, und aus dieser Masse kleine Klößchen geformt, die man auf dem Backbrett in Semmelbröseln umwälzt, und aus heißem Schmalz schön gelb bäckt.

Anmerkung. Von den Massen Nr. 171—173 sollte immer erst ein Probeklößchen gebacken werden. Erweist sich dabei die betreffende Masse als zu leicht, so kommt noch ein Eßlöffel geriebene Semmel oder Geigen dazu.

174. Kirschensuppe.

560 Gr. (1 Pfund) Kirschen werden ausgesteint, und mit ¼ Ltr. (1 Schoppen) Wasser, Zucker und Zimt eine halbe Stunde weichgekocht. Währenddem werden die Steine im Mörser, der etwas bedeckt sein muß, zerstoßen, mit 1 Ltr. (1 Maß) rotem Wein, ¼ Liter (1 Schoppen) Wasser, 140 Gr. (¼ Pfund)

Zucker und einer Handvoll geriebenem Milchbrot oder Zwieback auf's Feuer gesetzt, und dann ebenfalls eine halbe Stunde gekocht. Hernach gibt man die weichen Kirschen mit ihrer Sauce in die Suppenschüssel, und richtet die von den Steinen gewonnene Sauce durch ein Sieb darüber an.

Anmerkung. Die Kirschensuppe wird gewöhnlich kalt, als Kaltschale, mit einem Teller Bisquit serviert; gibt man sie jedoch warm, so wird ein Stückchen Butter mit den Kirschen gekocht, was bei den folgenden Obstsuppen gleichfalls zu beobachten ist.

175. Suppe von dürren Kirschen.

Wird bereitet wie vorhergehende, nur müssen die Kirschen, bevor man sie aussteint, weichgekocht oder 24 Stunden in Wasser eingeweicht werden.

176. Zwetschgensuppe.

Fünfundzwanzig frische, ausgesteinte Zwetschgen werden mit $^1/_2$ Ltr. (2 Schoppen) Wasser, einem Stückchen Butter und zwei Handvoll geriebenem Milchbrot oder Zwieback weichgekocht, dann durch's Sieb getrieben, und mit 1 Ltr. (1 Maß) Wein, 210 Gr. (12 Lot) Zucker und einem Kaffeelöffel Zimt wieder auf's Feuer gesetzt. Ist die Suppe kochend heiß geworden, so wird sie angerichtet, und mit einem Teller Zwieback zu Tisch gegeben, vorzugsweise kalt.

Anmerkung. Kirschen- und Zwetschgensuppen können auch ganz einfach ohne Wein und ohne Zucker bereitet werden; in diesem Falle wird das Obst mit einem Gläschen Wasser und einem Stückchen Zimt ungefähr zwei Stunden langsam weichgekocht, und über geröstete Brotwürfel angerichtet.

177. Aepfelsuppe.

Zehn bis zwölf gute Kochäpfel werden, nachdem sie geschält, halbiert und vom Kernhaus befreit sind, mit $^1/_2$ Ltr. (2 Schoppen) Wasser, einem Stückchen Zimt und Zitronenschale auf's Feuer gesetzt, und zugedeckt weichgekocht, dann durch's Sieb getrieben, wieder auf's Feuer gebracht, mit Wein oder süßem Most verdünnt, und mit Zucker versüßt. Ist die Suppe kochend heiß, so wird sie über aus dem Schmalz gebackene Brotwürfel oder Filetbrötchen angerichtet und gewöhnlich kalt serviert. Wird sie warm gegeben, so kocht man, wie bereits bei Nr. 174 bemerkt, ein Stückchen Butter mit. Sollte sie zu dünn sein, so werden in einem Stückchen Butter ein bis zwei Kochlöffel Mehl lichtgelb geröstet, die durchgetriebenen Aepfel damit abgerührt, und dann nochmals aufgekocht.

178. Holdersuppe.

Ungefähr $^1/_2$ Ltr. ($^1/_2$ Maß) abgestreifte Holderbeeren werden in eine Pfanne oder in einen Tiegel genommen, und hierin, nachdem $^1/_2$ Ltr. (2 Schoppen) Wasser, ein Glas roter Wein,

ein Stückchen Zimt und ein Stück Zucker dazugegeben, eine halbe Stunde zugedeckt langsam gekocht. Nun rührt man einen Kochlöffel Mehl mit $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) Milch glatt an, und gibt es zu dem Holder, um ihn noch eine Viertelstunde damit zu kochen. Alsdann wird eine Semmel würflig geschnitten, die Würfel in Schmalz gelb geröstet und gleichfalls zu dem Holder gebracht, alles jetzt noch einigemal zusammen aufgekocht, und die Suppe hernach, vorzugsweise kalt, zu Tisch gegeben.

179. Heidelbeersuppe.

1 Ltr. (1 Maß) ausgelesene Heidelbeeren werden mit einem kleinen Gläschen Wein, einem Stückchen Zimt und dem nötigen Zucker eine Stunde langsam gekocht, die Suppe dann über geröstete Brotwürfel angerichtet, und kalt oder warm serviert.

180. Heidelbeersuppe auf andere Art.

Bereitet man ganz nach der Holdersuppe (Nr. 178), nur wird kein Wasser dabei verwendet.

181. Suppe von zweierlei Früchten.

280 Gr. ($^1/_2$ Pfund) ausgesteinte Kirschen und $^1/_2$ Ltr. ($^1/_2$ Maß) Himbeeren werden mit $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) Wasser, einem Stückchen Zucker, Zimt und etwas feingewiegter Zitronenschale weichgekocht, hierauf in einem Stückchen Butter zwei Eßlöffel geriebenes Milchbrot gelb geröstet, die weichgekochten Kirschen und Himbeeren nebst 1 Ltr. (1 Maß) Wein und genugsamem Zucker dareingethan, und das Ganze dann aufgekocht und angerichtet. — Wird, wie jede Obstsuppe, warm oder kalt mit Bisquit oder Zwieback gegeben.

Kleine Plättchen nach der Suppe (hors-d'oeuvres) und Beilagen zum Gemüse.

182. Sardellenbrötchen.

Man schneidet drei abgeriebene gestrige Semmeln oder auch Milchbrote in kleine, halbfingerdicke Scheiben, sticht diese mit einem runden Ausstecher aus oder rundet sie mit einem Messer hübsch gleichmäßig ab, und röstet sie auf der heißen Herdplatte oder auf Kohlen, doch nur auf einer Seite, schön gelb. Nun bestreicht man die ungerösteten Seiten messerrückendick mit Sardellenbutter (Nr. 301), und setzt dann ausgewaschene, ausgegrätete, je in vier Streifen verschnittene Sardellen schneckenartig auf. In jedes dieser Sardellenkränzchen wird eine Kaper gelegt, und die Brötchen noch mehr verschönert, wenn man sie mit feingehackten roten Rüben und Schnittlauch be-

sprengt. Man richtet sie schneckenartig aneinandergereiht auf die Platte an. — Statt mit roten Rüben und Schnittlauch kann man sie auch einfacher in folgender Weise verzieren: Man legt die aufgestrichenen Brötchen dicht nebeneinander, nimmt sodann zwei hartgesottene Eigelb auf ein Sieb, drückt solche mit der verkehrten Seite eines Löffels durch, indem man das Sieb über die Brötchen hält, und so bestreut ordnet man letztere schön im Kranze auf die Platte. — Es kann auch ungebähtes Brot verwendet werden, doch muß solches dann neugebacken sein.

183. Sardellenbrötchen auf einfachere Art.

Die Brotscheiben werden ganz nach voriger Nummer bereitet, nur überstreicht man sie mit gewöhnlicher Butter, und belegt sie dann gitterartig mit den fein länglich geschnittenen Sardellen.

184. Sardellen.

Die Sardellen werden etwas abgewaschen, der Länge nach gespalten, und der Grat wie überhaupt alles Unreine davon entfernt. Dann legt man sie in schöner Ordnung auf kleine Teller.

185. Sardellen mit Kapern.

Nachdem die Sardellen ganz wie vorige hergerichtet, werden sie wie diese hübsch auf kleine, längliche Plättchen geordnet, mit Kapern überstreut, und durch ein gröberes Sieb hartgekochtes Eigelb auf sie getrieben, dann gießt man guten Weinessig und Olivenöl über sie, und serviert dieselben nach der Suppe oder auch zum Frühstück.

186. Gebackene Sardellen.

Die Sardellen, ganz nach Nr. 184 zubereitet, werden in Backteig von Bier (Nr. 1404) eingetaucht, und aus heißem Schmalz schön hellgelb gebacken, sodann auf kleine Teller zierlich aufgehäuft, und serviert.

187. Häringe.

Hierzu verwendet man gewöhnlich nur neue Häringe. Solche werden geklopft, nachdem die Haut davon abgezogen ist einige Stunden in halb Milch, halb Wasser eingeweicht, dann abgetrocknet, in zwei Hälften geschlitzt, und ausgegrätet. Die Hälften ordnet man nun auf einem Plättchen behutsam wieder zu einem ganzen Häring, welchen man der Quere nach in fünf bis sechs Stücke schneidet, und mit Petersilie garniert; oder man schneidet die Hälften in Streifen, und ordnet diese schneckenartig aufgerollt auf Teller oder Plättchen, gleichfalls mit Petersilie garnierend. Eine Sauce, bestehend aus

Essig, feinem Oel, Pfeffer, Salz, feingeschnittener Zwiebel und feingehackter Petersilie, wird sofort darübergegossen oder extra dazu aufgestellt. — Man kann auch den Häring, wenn er wie oben hergerichtet ist, nur in Stückchen schneiden, und mit Essig, Oel und geschnittener Zwiebel angemacht servieren. — Ist es ein Milchner, so wird die Häringsmilch fein verwiegt in ein Schüsselchen genommen, mit Oel und Essig verrührt, dann mit feingeschnittener Zwiebel untereinandergemacht, und so über den Fisch gegossen. Beim Rogner legt man den Rogen verschnitten zum Häring. — Braucht man die Häringe schnell, so werden sie nicht in Milchwasser eingeweicht, sondern sogleich, nachdem sie gut abgewaschen und ausgegrätet sind, mit Essig und Oel angemacht.

188. Gebackene Häringe.

Die zu backenden Häringe werden sechs bis acht Stunden in einigemal zu wechselndes halb Milch halb Wasser eingeweicht, dann abgetrocknet, ausgegrätet, und in halbfingerlange und halbfingerdicke Stückchen geschnitten. Die übrige Behandlung ist wie bei den gebackenen Sardellen (Nr. 186).

189. Sardinen.

Die Sardinen werden, wie man sie erhält, samt ihrem Oel auf kleine Teller gelegt, und so serviert.

190. Geräucherter Lachs.

Man schneidet den Lachs in feine Scheiben, und gibt solche, zierlich auf kleine Plättchen geordnet, mit Petersilie und Fleischsulz garniert zu Tisch.

191. Kaviar mit geröstetem Brot.

Der Kaviar wird so, wie man ihn bekommt, auf kleine Teller etwas erhöht angerichtet, dann zerschnittene Zitronen um denselben herumgelegt, und leicht geröstete oder auch ungeröstete Brotschnitten auf besonderen Tellern nebenbei serviert. — Nach Belieben kann man auch fein geschnittene Zwiebeln dazugeben.

192. Kaviar mit Butterbrot.

Der Kaviar wird auf geröstete, mit Butter überstrichene Brotscheiben gestrichen, diese auf kleine Teller hübsch geordnet, und sodann Zitronenscheiben, auf kleine Teller gelegt, extra dazu serviert.

193. Austern.

Die Austern werden mit einem starken Messer aufgebrochen, welches man in der Fuge zwischen den Schalen, am sogenannten Kopf einsetzt, während man sie zwischen einem starken Tuche in der linken Hand festhält. Es muß dieses Oeffnen recht

behutsam geschehen, damit kein Saft verloren geht. Man stellt sodann die Austern auf eine flache Platte nebeneinander, und serviert sie mit zerschnittenen Zitronen.

194. Westphälischer Schinken.

Der Schinken wird mit einem dünnen Messer in sehr dünne, fast durchsichtige, handgroße, je mit etwas Fett versehene Stückchen geschnitten, welche leicht über den Finger gerollt, dann davon wieder abgeschoben und zierlich auf die Platte geordnet werden. Vor dem Servieren bestreut man sie mit feingeschnittener Petersilie.

195. Salami.

Werden in feine Scheiben geschnitten, und zierlich auf kleinen Plättchen, mit Petersilienlaub garniert, zu Tisch gegeben.

196. Hartgesottene Eier mit Sardellenbutter.

Hartgesottene Eier werden so schnell als möglich abgeschält, und dann noch heiß auf einem mit einer Serviette bedeckten Teller nebst Sardellenbutter (Nr. 301) serviert. — Schmecken auch gut mit gewöhnlicher Butter und Salz.

197. Hartgesottene Eier mit Sauce.

Die Eier werden zu Scheiben geschnitten, diese zierlich auf einen Teller gelegt, mit nachstehender Sauce übergossen, und sodann mit feingehackter Petersilie und Schnittlauch überstreut. Sauce: Man verklopft vier Eßlöffel Provenceröl mit zwei Eßlöffel Senf so lange, bis es ganz dick ist, und rührt sodann etwas Salz, Pfeffer und ein halbes Gläschen Essig darunter.

198. Falsche Austern.

Hierzu hat man eigens hergerichtete Muschelschalen (Coquillen) von Blech oder Porzellan, die das Feuer vertragen. — Zwei Kalbshirne werden mehrmals in laues Wasser gelegt, dann abgehäutet und in Wasser und Wein mit Salz, einem Lorbeerblatt, einem Stückchen Zitrone, einem Sträußchen Thymian und 35 Gr. (2 Lot) Butter eine halbe Stunde ganz langsam gekocht. Nun legt man sie zum Ablaufen auf ein Tuch oder Sieb, und wenn sie erkaltet sind, gibt man in jede Muschelschale ein nußgroßes Stückchen davon, es mit feingewiegter Zitronenschale überstreuend. Hernach wird ein Kaffeelöffel weißer Wein darangegossen, ein ganz kleines Stückchen ausgegrätete Sardellen auf das Hirn gelegt, und dies mit einem Eßlöffel Bechamelle bedeckt. (Wird folgendermaßen bereitet: Zwei Kochlöffel Mehl wird mit vier Eigelb, Salz, Muskatnuß, 70 Gr. (4 Lot) Butter, einer Tasse recht kräftiger Fleischbrühe und ebensoviel süßem Rahm glatt angerührt. Dieses läßt man unter immer-

während dem Rühren auf gutem Feuer dick und heiß werden, aber nicht kochen, drückt noch den Saft einer halben Zitrone dazu, und die Bechamelle ist fertig. Sie muß so dick sein, daß sie nicht über das Hirn herunterläuft.) Kurz vor dem Anrichten werden die falschen Austern leicht mit Semmelbröseln überstreut, auf einem Blech auf Salz (siehe Einleitung) in den heißen Ofen gebracht, und wenn sie nach ungefähr einer Viertelstunde durchaus heiß und oben gelb geworden sind, stellt man sie auf die Platte und gibt sie gleich heiß zu Tisch, für jede Person eine Muschel.

199. Falsche Austern auf andere Art.

Hierzu werden Kalbsmilchlein verwendet, und diese hergerichtet und gekocht wie das Hirn in voriger Nummer. Inzwischen röstet man zwei Kochlöffel Mehl ein wenig in einem Stückchen zerlassener Butter, rührt dann mit guter Fleischbrühe glatt ab, und gibt ein wenig Muskatnuß, etwas feingewiegte Zitronenschale, eine Messerspitze weißen Pfeffer und den Saft einer halben Zitrone dazu. In dieser Sauce werden nun die unterdes in Würfel geschnittenen Milchlein einigemal aufgekocht, dann an vier mit einem halben Gläschen Wein abgerührte Eigelb gerührt, diese Masse hernach in die Muschelschalen gefüllt, mit Semmelbröseln überstreut, und die falschen Austern nach voriger Nummer im Ofen schnell recht heiß gemacht und sofort serviert. — Besser und schöner sind diese Austern, wenn sie, ehe sie in den Ofen kommen, mit Krebsbutter (Nr. 298) beträufelt werden.

200. Kanapees von Eiern.

Sechs Eier werden hartgesotten und in kaltes Wasser gelegt, nach gänzlichem Erkalten schält man sie dann ab, schneidet sie der Länge nach von einander, und löst das Gelbe heraus. Nun bereitet man folgende Fülle: Ein großer Kochlöffel Mehl wird mit $^1/_8$ Ltr. ($^1/_2$ Schoppen) Wasser glatt angerührt, drei Eigelb, 70 Gr. (4 Lot) frische Butter, 52 Gr. (3 Lot) gewaschene, ausgegrätete, in feine Würfel geschnittene Sardellen, etwas Petersilie oder Schnittlauch, fein gehackt, und ein wenig Muskatnuß beigefügt, und dann das Ganze auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren so lange gelassen, bis es zu einer dicken Creme geworden und heiß ist, kochen darf es nie. Diese Fülle wird jetzt in die ausgehöhlten, im Stern auf eine Platte geordneten, warmgestellten Eiweiß gleich heiß und wo möglich hoch eingefüllt, hernach die im Mörser mit nußgroß Butter, etwas Salz und Muskatnuß verstoßenen weiteren drei Eigelb durch das Sieb darübergedrückt, der Rand der Platte rein abgeputzt, und so das Ganze serviert.

201. Italienische Eier.

So viel Personen es sind, so viel Eier werden hartgesotten, solche geschält, in der Mitte geteilt, und unten ein wenig glatt zugeschnitten. Nun richtet man nach Nr. 184 Sardellen her, schneidet sie in feine Streifchen, und legt diese gitterartig über die verschnittenen Eier. Alsdann wiegt man etwas Schalotte fein mit Petersilie, röstet dies ein wenig in einem Stückchen zerlassener Butter, und gibt von dieser Masse auf jedes Ei einen halben Kaffeelöffelvoll. Jetzt wird ein flaches Kastrol oder eine Omelettepfanne mit Butter bestrichen, die Eier dareingesetzt und einige Eßlöffel saurer Rahm dazugegeben, und solche in der heißen Röhre oder auf Kohlen aufgezogen. In 5 bis 6 Minuten sind die Eier fertig, werden dann bergartig auf eine heiße Platte angerichtet, und sogleich zu Tisch gegeben.

202. A la minute.

Vier gestrige Semmeln werden abgerieben, in Scheiben geschnitten, und diese in dicken sauren Rahm eingeweicht, alsdann bestreicht man ein Blech mit Butter, legt butterbestrichenes weißes Papier darauf, und auf dieses hernach die Scheiben. Nun wird fingerdick Parmesankäs daraufgestreut, darüber etwas zerlassene Butter gespritzt und ganz wenig Paprika gestreut, und die Scheiben in ganz heißer Röhre zehn Minuten gebacken, um sie dann sofort auf eine heiße Platte anzurichten und augenblicklich aufzutragen.

203. Rahm-Beignets.

140 Gr. (1/4 Pfund) Butter wird schaumig abgerührt, und dann noch mit sechs Eigelb zusammen abgerührt. Nun werden drei gestrige abgeriebene Semmeln in Milch und Wasser eingeweicht, schnell wieder ausgedrückt, und hernach unter die Eigelb gerührt nebst etwas Salz und vier Eßlöffel geriebenem Parmesankäs. Nachdem der feste Schnee der sechs Eiweiß daruntergemengt, wird die Masse in ein butterbestrichenes aufgeschlagenes Kuchenblech gegeben, und in mittelheißem Ofen gebacken, der Kuchen dann mit einem Ausstecher, der die Größe einer kleinen Kaffeetasse hat, ausgestochen, und mit dem Ausgestochenen der Spinat belegt oder solches extra dazu serviert. — Besonders auch als selbständiges Plättchen gegeben.

204. Käsauflauf.

Zu 70 Gr. (4 Lot) schaumig abgerührter Butter werden vier Eigelb gethan, und dies gut zusammen abgerührt. Nun fügt man vier Eßlöffel Parmesankäs und etwas Salz bei, und mengt langsam das zu Schnee geschlagene Weiße der Eier darunter. Diese Masse wird sodann hoch aufgerichtet in eine butterbestrichene Platte gegeben, und diese auf einem mit Salz

bestreuten Blech in den heißen Ofen gebracht, wo der Auflauf in zehn bis fünfzehn Minuten fertig ist.

205. Schinkenbrötchen.

Vier Semmeln werden in halbfingerdicke Scheiben geschnitten, und diese zu verschobenen Vierecken in der Art gebildet, daß man die Rinde überall davonschneidet, worauf man sie in zerlassene Butter legt und darin umkehrt. Nun werden die Brötchen in 140 Gr. (1/4 Pfund) fein gewiegtem Schinken umgekehrt, und, auf ein aufgeschlagenes Kuchenblech gereiht, in nicht sehr heißem Ofen mehr getrocknet als gebacken, doch so, daß sie gelblich geworden sind, wo man sie dann auf die Plättchen anrichtet und mit feinem Schnittlauch bestreut.

206. Rissolen von Kalbshirn.

Zwei Kalbshirne werden einige Zeit in laues Wasser gelegt, gewaschen und abgehäutet, dann 70 Gr. (4 Lot) feingeschnittenes Ochsenmark oder Butter in einem Kastrol zerlassen, ein Eßlöffel Zwiebel darin gelblich geröstet, und hierin das Hirn so lange abgetrocknet, bis es sich einem Brandteig ähnlich vom Geschirr ablöst. Nun gibt man einen Eßlöffel Mehl nebst 35 Gr. (2 Lot) Butter dazu, rührt damit noch einigemal um, thut einen halben Schöpflöffel gute Fleischbrühe, zwei Eigelb, den Saft einer halben Zitrone, Salz und Muskatnuß daran, und stellt das Ganze zum Erkalten. Währenddem wird aus 420 Gr. (3/4 Pfund) Mehl, 140 Gr. (1/4 Pfund) Butter, zwei Eiern, etwas Salz und 1/4 Ltr. (einem schwachen Schoppen) Milch ein Teig von der Dicke eines leichten Nudelteigs angemacht, den man auf dem Backbrett noch etwas arbeitet, dann messerrückendick auswargelt, und hernach in der Größe einer untern Kaffeetasse runde Blättchen davon aussticht und solche mit Ei bestreicht. Auf jedes derselben gebe man jetzt ein kleines Häufchen von dem erkalteten Hirn, überschlage die Blättchen so, daß sie halbmondförmig aussehen, drücke die Ränder fest zusammen, und steche mit einem Ausstecher den leeren, durch das Zusammendrücken ungleich gewordenen Teig ab, um den Rissolen dadurch eine schönere Form zu geben. Alsdann wende man sie in drei mit zwei Eßlöffel Wasser verklopften Eiern und hernach in feinen Semmelbröseln um, backe sie aus heißem Schmalz goldgelb heraus, und belege sie mit gebackener Petersilie (Nr. 2136). — Eine sehr empfehlenswerte Gemüsbeilage.

Anmerkung. Diese, sowie alle folgenden kleinen Backereien, werden heiß aufgetragen, und zwar auf einer Platte, welche mit einer reinen, an den Enden hübsch in die Höhe geordneten Serviette bedeckt ist.

207. Rissolen von Kalbsmilchlein.

Bereitet man wie vorige, zur Fülle nimmt man jedoch, statt Hirn, Milchlein (Brieslein), diese werden, nachdem sie ab=

gekocht sind, abgehäutet und fein verwiegt, und in 105 Gr. (6 Lot) Butter, worin ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel und ebensoviel Petersilie gedämpft wurde, abgetrocknet und geröstet. Hernach wird mit einem Kochlöffel Mehl eingestäubt und ein halber Schöpflöffel Fleischbrühe dazugegossen, die Milchlein aufgekocht, mit feingewiegter Zitronenschale, dem Saft einer halben Zitrone, Salz und Muskatnuß gewürzt, zwei Eier dazugegeben, und dann das Ganze heiß verrührt und zum Erkalten gestellt. Das übrige Verfahren ist wie bei voriger Nummer.

208. Rissolen von Haschéefülle.

Von übriggebliebenem gebratenen oder gesottenen Fleisch wird ungefähr 560 Gr. (1 Pfund) fein gewiegt, dann in 105 Gr. (6 Lot) Butter ein Eßlöffel Zwiebel und ebensoviel fein gewiegte Petersilie gedämpft, und das Fleisch darin geröstet. Nun wird mit einem Kochlöffel Mehl eingestäubt, mit einem Schöpflöffel Fleischbrühe aufgefüllt, und mit feingewiegter Zitronenschale, dem Saft einer halben Zitrone, Salz und Muskatnuß gewürzt. Ist dies zusammen aufgekocht und zwei Eigelb heiß darangerührt, so wird es zum Erkalten gestellt. Im übrigen werden diese Rissolen ganz nach Nr. 206 bereitet.

209. Rissolen von Omeletten.

Es wird von drei bis vier Eiern ein dünner Teig (Flädleinteig, Nr. 36) angerührt, und daraus dünne Omeletten gebacken, welche man gleichmäßig mit Haschéefarce (siehe vorige Nummer) dünn überstreicht, dann übereinanderrollt, gut andrückt, und zu fingerlangen Stückchen schneidet. Nun werden einige Eier gut verklopft, und die Stückchen darin umgekehrt, worauf man sie gut ablaufen läßt, hernach in Brotbröseln umkehrt, und aus heißem Schmalz schnell bäckt. Man belegt sie mit gebackener Petersilie (Nr. 2136), und gibt sie als Gemüsauflage oder als hors-d'oeuvres, wo sie dann auf eine längliche Platte erhöht angerichtet werden.

210. Croquetten von Kalbsmilchlein.

Zur Kalbsmilchleinfarce (Nr. 1391) wird um sechs Pfennig Semmel mehr genommen, und 70 Gr. (4 Lot) Kalbsnierenfett fein gewiegt und dareingerührt, doch darf das Brot nicht zu sehr erweichen. Aus dieser Farce werden nach Erkalten dann beliebige Croquetten geformt, z. B. in Gestalt von Nüssen, Birnen, Aepfeln, Eiern, Würstchen u. s. w., welche man in verklopftem Ei und Semmelbröseln umkehrt, und aus heißem Schmalz gelb bäckt. Man garniert sie beim Anrichten mit gebackener Petersilie (Nr. 2136). Sind Aepfel oder Birnen geformt, so wird ein Stengelchen Petersilie, ohne Kraut, unten hineingesteckt.

5*

211. Croquetten von Kalbsmilchlein auf feinere Art.

Vier Kalbsmilchlein werden einige Stunden ausgewässert, und mit einem Gläschen Wein, drei Schöpflöffel Fleischbrühe, einem Lorbeerblatt, einer Zitronenschale, einer zerschnittenen Zwiebel und einem Zweiglein Thymian kernig weich abgekocht. Nachdem man sie hat erkalten lassen, werden sie noch etwas gereinigt, und sodann in feine Würfel geschnitten, diese in einem Stückchen Butter mit zwei Kochlöffel Mehl, etwas feingeschnittener Zwiebel und eben so viel Petersilie gedämpft, mit obigem Absud nicht zu dünn angerührt, vier verklopfte Eigelb an die noch heiße Masse gegeben, und die Würfel mit dem Saft einer halben Zitrone angenehm gesäuert, hernach auf ein Brett umgeleert, und kaltgestellt. Alsdann werden mit einem Eßlöffel Stücke davon abgestochen, und diese zu Würstchen geformt, welche man in geriebenem Brot umkehrt, in verklopfte Eier taucht, nun nochmals mit Brot besäet, und kurz vor dem Anrichten aus heißem Schmalz schön gelb bäckt.

212. Croquetten von Hühnerfleisch.

Hierzu kann man die Abfälle und Uebriggebliebenes von Geflügel jeder Art verwenden, was man, wenn das Fleisch von den Knochen rein abgenommen ist (alles zusammen soll so viel ausmachen wie das Fleisch von zwei jungen Hühnern), zu einer Hühnerfaree (Nr. 1390) verarbeitet, nur ist dazu um drei Pfennig mehr Brot zu nehmen, und es sind 52 Gr. (drei Lot) Butter, in welcher zuvor eine geschnittene Zwiebel abgeröstet wurde, dareinzurühren. Aus dieser Faree werden nach Erkalten dann ganz dieselben Croquetten wie bei Nr. 210 geformt, solche in verklopftem Ei und Semmelbröseln umgewendet, aus heißem Schmalz gelb gebacken, und beim Anrichten mit gebackener Petersilie (Nr. 2136) garniert.

213. Croquetten von Kalbsbraten.

Uebriggebliebenes gebratenes oder gesottenes Kalbfleisch (ungefähr 560 Gr. oder 1 Pfund) wird fein gewiegt, zwei abgeschälte Semmeln in Milch oder Wasser eingeweicht, wieder fest ausgedrückt, in 70 Gr. (4 Lot) Butter nebst einem Eßlöffel feingeschnittener Zwiebel und ebensoviel Petersilie abgedämpft, und solches mit dem gewiegten Fleisch, vier Eiern, Salz, Muskatnuß und nach Belieben einem Eßlöffel Parmesankäs gut durchgerührt. Aus dieser Faree formt man dann beliebige Croquetten, kehrt solche in verklopftem Ei und Semmelbröseln um, bäckt sie aus heißem Schmalz schön gelb, und garniert sie beim Anrichten mit gebackener Petersilie (Nr. 2136). — Ist es mageres

Fleisch, so muß mehr Butter oder ein Eßlöffel feingeschnittener Speck dazugenommen werden.

Anmerkung. Derartige Croquetten können auch aus jedem übriggebliebenen andern Braten bereitet werden.

214. Croquetten von Kalbsbraten auf andere Art.

In ein Kastrol wird 70 Gr. (4 Lot) Butter oder gutes Abschöpffett gegeben, etwas Zwiebel und Petersilie darin gedämpft, und dann feingewiegter übbriggebliebener Kalbsbraten einigemal umgeröstet. Nun verrührt man in weichgemachter Butter auf Kohlenfeuer zwei Kochlöffel Mehl, rührt es gut in einem kleinen Schöpflöffel Fleischbrühe ab, fügt Salz, Pfeffer, Muskatnuß, ein klein wenig gestoßene Kardamomen, feingewiegte Zitronenschale und den Saft einer halben Zitrone bei, und kocht dies zu einem dicken Mus, welches, nachdem drei ganze Eier und ein Eigelb dareingegeben, mit dem gerösteten Fleisch untereinandergerührt wird. Die Masse wird alsdann auf ein dick mit Semmelbröseln überstreutes Transchierbrett geleert, etwas auseinandergestrichen zum Erkalten gestellt, und nach völligem Erkalten mit einem Eßlöffel Würstchen davon abgestochen, die man in Semmelbröseln umwälzt, aus heißem Schmalz gelb bäckt, und beim Anrichten mit gebackener Petersilie (Nr. 2136) überstreut.

215. Croquetten von Kartoffeln.

Frischgesottene Kartoffeln werden schnell abgeschält, und heiß durch's Sieb getrieben, in 560 Gr. (1 Pfund) durchgetriebene Kartoffeln dann drei gute Eßlöffel Mehl, zwei Eier und etwas Salz gerührt, und das Ganze auf dem Backbrett zu einem Teig gearbeitet, aus welchem man beliebige Croquetten formt. Diese werden in verklopftem Ei und Brotbröseln umgekehrt, und aus heißem Schmalz gelb gebacken. — Aus der Masse kleine Kügelchen geformt, und, ohne sie in Ei und Brotbröseln umzukehren, alle auf einmal aus heißem Schmalz gebacken, gibt die sogenannten kleinen gebackenen Kartöffelchen zu gebratenem Fleisch.

216. Gefüllte Croquetten.

Nachdem man kleine, kartoffelähnliche Förmchen durch's Wasser gezogen und hernach hat auslaufen lassen, füllt man sie mit der in voriger Nummer beschriebenen Kartoffelmasse. Nun wird in die Mitte mittels eines Eies eine Vertiefung eingedrückt, von einer der in Nr. 210—214 beschriebenen Croquettenmassen ein guter Kaffeelöffelvoll in die Vertiefungen gegeben, und die hervorstehende Kartoffelmasse als Verschluß darüber gedeckt oder gestrichen. Alsdann stürzt man die Croquetten heraus, kehrt

sie in verklopftem Ei und Brotbröseln um, und bäckt sie aus heißem Schmalz. — In Ermangelung der erwähnten Förmchen kann die Masse in der flachen Hand zu eigroßen Kugeln geformt, und darein dann je eine entsprechende Vertiefung eingedrückt werden. Die übrige Behandlung ist wie oben.

217. Croquetten von Kartoffeln mit Parmesankäs.

Hierzu bereitet man eine Masse wie bei Nr. 215, nur mengt man 70—105 Gr. (4—6 Lot) geriebenen Parmesankäs darunter.

218. Gebackene Kartoffelknödel.

Man schält frischgesottene Kartoffeln schnell ab, und treibt sie heiß durch's Sieb, dann werden sie gesalzen und Knödel daraus geformt. Diese werden nun in Brotmehl, nach Belieben zuvor auch noch in Ei umgekehrt, und aus heißem Schmalz gelb gebacken. — Gibt man zu Braten und Eingemachtem.

219. Kartoffelkuchen mit Häring.

140 Gr. (1/4 Pfund) Butter wird mit acht Eigelb schaumig gerührt, 420 Gr. (3/4 Pfund) gesottene, feingeriebene Kartoffeln und etwas Salz dazugegeben, und dies, wenn es zusammen vier Minuten fort und fort gerührt worden, mit dem Schnee der acht Eiweiß vermischt. Inzwischen wird eine glatte Pudding- oder Auflaufform gut mit Butter ausgestrichen und mit geriebenem Brot ausgestreut, dann drei nach Nr. 187 hergerichtete und ausgegrätete Häringe in kleine Würfel geschnitten und mit etwas saurem Rahm untereinandergemacht. Nun gibt man in die Form eine Lage von obiger Kartoffelmasse, hernach vom Häring, und so abwechslungsweise fort, bis alles verbraucht ist. Der Kuchen wird jetzt langsam eine Stunde gebacken, sodann auf eine Platte umgestürzt und serviert.

220. Kartoffelpastetchen.

Gute mehlige Kartoffeln werden schnell weichgekocht, am besten in Dunst (Nr. 379), dann abgeschält, und heiß durch's Sieb gedrückt oder im Mörser verstoßen, hernach nimmt man sie in eine Schüssel, rührt sie mit zwei Eiern, einem Kaffeelöffel Salz und zwei Eßlöffel Mehl ab, stürzt sie auf das Backbrett, und formt davon in der Größe oberer Kaffeetassen Pastetchen, die man aufrecht nebeneinander stellt. Solche werden nun in mit wenigem Wasser verklopften Eiern und sodann in Semmelbröseln leicht umgewendet, in jedes mit einem kleinen Ausstecher oder Glas oben ein Deckelchen eingedrückt oder vielmehr bezeichnet, und die Pastetchen aus heißem Schmalz gelb gebacken. Sind sie etwas erkaltet, so werden die Deckelchen abgenommen, die Pastetchen so viel wie möglich ausgehöhlt, und mit feinem Kartoffelpüree von Milch oder Wasser (Nr. 391),

390), worunter 35 Gr. (2 Lot) Sardellenbutter (Nr. 301) gemengt wurde, eingefüllt, dann wieder mit den Deckelchen bedeckt, übereinander auf die Plättchen gestellt, und augenblicklich serviert.

221. Crontonen oder Fleischschnitten.

Einige Semmeln werden in fingerdicke Scheiben geschnitten, diese beliebig geformt, in Milch getaucht, auf einer Platte übereinandergelegt, und so eine halbe Stunde stehen gelassen. Hernach werden sie mittels eines Pinsels mit verklopftem Ei bestrichen, von einer der in Nr. 210—214 beschriebenen Massen je ein Eßlöffelvoll etwas erhöht daraufgegeben, hierein in der Mitte mit dem Messerrücken ein gerader Strich und von der Seite schieflaufende Striche eingedrückt, und die Schnitten dann mit feinen Semmelbröseln überstreut. Man bäckt sie nun schnell aus heißem Schmalz, und gibt sie, auf kleine Plättchen geordnet, als Beilage zu Gemüsen. — Statt sie im Schmalz zu backen, kann man auch ein Stück Schmalz oder Butter in einer Bratpfanne heiß machen, die Schnitten dareinlegen, und sie im Bratrohr oder Backofen gelb backen.

222. Bavesen von Hirn.

Drei abgeschälte gestrige Semmeln werden in halbfingerdicke Scheiben geschnitten, diese, rund oder oval geformt, schnell in Milch getaucht, und auf einer Platte übereinandergelegt. Alsdann wäscht man zwei Kalbshirne in lauem Wasser, häutet sie ab, röstet in 70 Gr. (4 Lot) Butter einen Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel gelb, gibt das Hirn dazu, und trocknet es so lange darin ab, bis es sich einem Brandteig ähnlich vom Geschirr ablöst, wo es dann mit einigen Eßlöffeln Fleischbrühe verdünnt, und der Saft einer halben Zitrone darangedrückt wird. Nachdem das Hirn in eine Schüssel geleert, und Salz, Muskatnuß und ein Ei darangerührt, werden die durchweichten Semmelschnitten je von einer Seite in verklopftes Ei getaucht oder mittels eines Pinsels damit überstrichen, immer auf eine Schnitte und zwar auf die eingetauchte Seite ein kleiner Eßlöffel Hirnmasse gestrichen, darüber eine leere, genau auf die andere passende Schnitte gelegt, und beide leicht angedrückt. So zubereitet werden die Schnitten von allen Seiten in mit einem Eßlöffel Wasser verklopften Eiern umgekehrt, mit Semmelmehl bestreut, und aus heißem Schmalz gelb gebacken. — Gibt man namentlich als Beilage zu grünen Gemüsen.

223. Bavesen von Kalbsmilchlein.

Man reibt drei gestrige Semmeln ab, schneidet sie in Scheiben, und legt diese, schnell in Milch getaucht, übereinander. Nun werden zwei in Salzwasser oder Fleischbrühe abgekochte

Milchlein abgehäutet, fein verwiegt, in 70 Gr. (4 Lot) Butter, worin ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel und ebensoviel Petersilie gedämpft wurde, abgetrocknet und geröstet, hierauf, mit einigen Eßlöffeln Fleischbrühe verdünnt, in eine Schüssel geleert, und der Saft einer halben Zitrone, Salz, Muskatnuß und ein Ei darangerührt. Die Verwendung dieser Masse, sowie das übrige Verfahren, geschieht nach Nr. 222.

224. Gebackene Kalbsfüße.

Nachdem die gespaltenen, von den Rohrbeinen abgezogenen Kalbsfüße in Salzwasser mit einem Lorbeerblatt, einer mit einigen Nelken besteckten Zwiebel und einer Sellerie weichgekocht, werden sie herausgenommen und so viel als möglich ausgebeint, dann in halbfingerlange Stückchen geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, in verklopftem Ei und einer Mischung von Brot- und anderem Mehl oder in einem der Backteige von Nr. 1404—1408, (namentlich 1407,) oder einem leichten gebrühten Teig (Nr. 1402) umgekehrt, und aus schwimmendem heißen Schmalz gelb gebacken.

225. Gebackene Kalbsmilchlein.

Die Kalbsmilchlein werden, nachdem sie einige Zeit in lauem Wasser gelegen, in Salzwasser oder Fleischbrühe kernig weich gekocht, und dann in kaltes Wasser gebracht. Sind sie wieder abgetrocknet, so häutet man sie ab, schneidet sie in schöne fingerdicke Scheiben, und bestreut sie mit etwas Salz und Muskatnuß. Hernach taucht man sie in stark verklopfte Eier, kehrt sie in Semmelbröseln um, und bäckt sie aus heißem Schmalz schön gelb. — Können auch in Backteig von Bier, Milch oder Wasser (Nr. 1404—1407) getaucht, und so aus heißem Schmalz gelb gebacken werden.

226. Gebackene Kalbsmilchlein mit Frikassee.

Wie vorstehend zubereitete Kalbsmilchlein werden in Scheiben geschnitten, diese eingewürzt, überall mit dickbereiteter Frikasseesauce (Nr. 307) bestrichen, und mit Brotbröseln bestreut, dann in verklopfte Eier getaucht, nochmals mit Brotbröseln bestreut, aus heißem Schmalz gelb gebacken, und vor dem Anrichten mit gebackener Petersilie (Nr. 2136) garniert.

227. Kalbsmilchlein gebraten. Kalbsmilchlein gespickt.

Gebraten. Wenn die Kalbsmilchlein nach Nr. 225 gekocht und abgekühlt, werden sie auf einem Schneidbrett je in zwei gleiche Teile geteilt, auf beiden Seiten leicht gesalzen, und zugedeckt eine Stunde bei Seite gestellt. Nun verklopft man 70 Gr. (4 Lot) zerlassene Butter gut mit drei Eiern, taucht die Milchlein darein, und nachdem sie in Semmelbröseln umgekehrt, legt man sie nebeneinander in eine flache, dick mit Butter bestrichene

Pfanne, und bratet sie auf beiden Seiten schnell schön gelb. — Gespickt. Die gut gereinigten Kalbsmilchlein werden mit feingeschnittenen Trüffeln, Champignons und Speck gespickt, dann gesalzen und gepfeffert in Mehl umgewendet, und in einem Kastrol in Butter, gut zugedeckt, unter Nachhilfe von etwas Wein und einigen Tropfen Zitronensaft ganz langsam gedämpft.

228. Gebackene Kalbshirne.

Nachdem die Hirne ungefähr eine halbe Stunde in Wasser gelegen, werden sie abgehäutet, und der Quere nach in beliebige Scheiben geschnitten, welche man mit Salz und Pfeffer bestreut, in verklopftes Ei taucht, in Brotbröseln umkehrt, und aus heißem Schmalz gelb bäckt.

229. Gebackene Kalbshirne auf andere Art.

Sind die Hirne wie obige abgehäutet, so werden sie behutsam in ein Kastrol gelegt, hierin, nachdem zwei Schöpflöffel Fleischbrühe oder Wasser, ein wenig Salz, ein Lorbeerblatt, etwas Muskatblüte und einige Tropfen Zitronensaft oder ein Spritz Essig dazugegeben, zugedeckt eine halbe Stunde gedünstet, und dann in ihrem Sude kaltgestellt. Nach gänzlichem Erkalten nimmt man die Hirne behutsam heraus, legt sie auf ein Tuch zum Abtrocknen, und schneidet sie dann in beliebige Stücke, worauf sie in einem der Backteige von Nr. 1404—1407 mittels eines Eßlöffels umgekehrt, und aus heißem Schmalz gelb und rösch gebacken werden. Man garniert sie dann mit gebackener Petersilie (Nr. 2136), und serviert verschnittene Zitronen dazu. — Können auch nach Nr. 226 bereitet werden.

230. Gebackenes Gekröse.

Das mehrmals gewaschene Gekröse wird in Salzwasser mit einem Lorbeerblatt, einer mit Nelken besteckten Zwiebel und einer Sellerie weichgekocht, hierauf zum Ablaufen in einen Durchschlag gebracht, und wenn es gänzlich erkaltet und von allen Drüsen gereinigt ist, in kleine Stückchen geschnitten, die man mit Zitronensaft beträufelt, mit Salz und wenigem Pfeffer bestreut, in verklopftem Ei und dann in Brotbröseln umkehrt, und aus heißem Schmalz gelb bäckt. — Dieses Gekröse kann, nachdem es weichgekocht ist, auch, wie obige Kalbshirne, vor dem Backen in einen der Backteige von Nr. 1404—1407 getaucht werden.

231. Gebackene Kalbsleber.

Eine schöne Kalbsleber wird abgehäutet, und die gröbsten Adern sorgfältig entfernt, hernach wird sie in halbfingerdicke Scheiben geschnitten, diese mit Pfeffer bestäubt, in Mehl umgekehrt, und bei starker Hitze schnell aus heißem Schmalz auf beiden Seiten schön gebacken. Gesalzen werden sie erst, nachdem sie zum

Auftragen angerichtet sind. — Die Leber darf weder hart, noch inwendig blutig sein; um ersteres zu verhüten, salzt man sie so spät. — Die Scheiben können, nachdem sie in Mehl umgekehrt sind, auch in verklopfte Eier getaucht, mit Brotbröseln bestreut, und schön goldgelb aus heißem Schmalz gebacken werden.

232. Gebackenes Kuheuter.

Nachdem das Euter gewaschen, wird es in größere Stücke geschnitten, und in vielem Salzwasser nebst zwei Lorbeerblättern, zwei verschnittenen Zwiebeln, ein wenig Knoblauch, Sellerie und gelber Rübe einige Stunden weichgekocht. Alsdann nimmt man es aus dem Sud, schneidet es nach Erkalten in fingerdicke, halbhandgroße Stücke, bestreut solche mit etwas Salz und Pfeffer, und nachdem sie in Mehl umgekehrt sind, werden sie durch verklopfte Eier gezogen, mit Semmelbröseln bestreut, und aus heißem Schmalz gebacken. — Wird das Euter nicht als Gemüsbeilage gegeben, so serviert man verschnittene Zitronen dazu.

233. Gebackenes Lamm- oder Gitzenfleisch.

Das in kleinere Stücke verhauene Lamm oder Gitzen wird mit Zwiebel, Sellerie und gelber Rübe in Salzwasser weichgekocht, dann herausgenommen, und mit Salz und Pfeffer bestreut. Nun gibt man die Fleischstücke in ein reines Tuch, worin Mehl ist, und wälzt sie so lange darin um, bis sie ganz von Mehl eingehüllt und trocken geworden. Hernach werden sie in mit etwas Wasser verklopfte Eier getaucht, in Semmelbröseln umgekehrt, langsam aus heißem Schmalz gelb- und durchgebacken, und beim Anrichten mit gebackener Petersilie (Nr. 2136) belegt. — Können, nachdem sie weichgekocht sind, vor dem Backen auch in einen der unter Nr. 1404—1407 beschriebenen Backteige oder in Omeletteteig getaucht werden. — Besser ist es, wenn das verhauene Gitzen *nicht* abgekocht, sondern die Stücke, mit Salz und Pfeffer bestreut, sofort wie obige im Teig umgekehrt und ganz langsam gebacken werden.

234. Gebackene Hühner.

Hierzu kann man nur *junge* Hühner brauchen. Diese werden, wenn sie abgestochen sind, gebrüht, ausgenommen, rein ausgewaschen, und dann abgetrocknet. Kleine Hühner verschneidet man in vier, größere in sechs Teile, man schneidet nämlich Flügel und Schlegel herunter, und spaltet die Brust der Länge nach. Die Teile werden mit Salz und wenigem Pfeffer eingewürzt, in Mehl umgewälzt, dann, in verklopftem Ei und hierauf in Semmelbröseln umgekehrt, aus heißem Schmalz gelb gebacken, und mit gebackener Petersilie (Nr. 2136) garniert zu Tisch gegeben. (*Mit Abbildung.*) — Kann man auch nach der

folgenden Nummer bereiten. — Gut ist es, wenn die Hühner den Tag zuvor schon abgestochen und hergerichtet werden.

235. Gebackene Hühner in Bierteig.

Vom Tisch Uebriggebliebenes von jungen Hühnern wird in hübsche Stückchen geschnitten. Diese kocht man in einem irdenen Geschirr mit einem Schöpflöffel guter Fleischbrühe, 35 Gr. (2 Lot) Butter, einer Zwiebel, einem Lorbeerblatt und einem Sträußchen Petersilienlaub einigemal auf, und stellt sie dann in der Brühe zum Erkalten. Hernach werden sie herausgenommen, abgetrocknet, in Bierteig (Nr. 1404) oder auch in einem der Backteige von Nr. 1405—1408 umgekehrt, und aus heißem Schmalz gebacken.

236. Gebackene Tauben.

Nachdem die Tauben gerupft, flammiert, ausgenommen (Nr. 2076) und rein gewaschen, werden sie geviertteilt, mit Salz und Pfeffer eingerieben, und in Mehl umgewälzt. Dann kehrt man sie in verklopftem Ei und hierauf in Brotbröseln um, bäckt sie aus heißem Schmalz schön gelb, und serviert sie mit gebackener Petersilie (Nr. 2136) garniert. — Können auch in einen der Backteige von Nr. 1404—1408 getaucht und dann aus heißem Schmalz gebacken werden.

237. Gebackene Bratwürstchen.

Schweinene Bratwürstchen werden in fingerlange Stückchen abgedreht, diese abgeschnitten und leicht abgebraten, dann taucht man sie in einen Brand- oder beliebigen Backteig (Nr. 1402 oder 1404—1408), bäckt sie aus heißem Schmalz schön gelb, garniert sie mit gebackener Petersilie (Nr. 2136), und gibt sie entweder nach der Suppe oder als Gemüsbeilage. — Können auch roh in den Backteig getaucht und so gebacken werden.

238. Bratwürstchen in Butterteig.

Nachdem der Butterteig Nr. 1394 messerrückendick ausgewargelt und in länglichviereckige Stückchen geschnitten, bestreicht man letztere an den Seiten mit Ei, und drückt dann auf jedes ein kleines Würstchen aus dem Darm. Nun rollt man die Stückchen zusammen, dabei die beiden Enden am Würstchen gut andrückend, schneidet das allenfalls Vorstehende ab, und legt sie auf das Backblech so, daß die geschnittene Seite nach unten zu liegen kommt. Die Außenseite wird alsdann mit Ei bestrichen, und das Ganze in gutem Ofen gelb gebacken. — Man kann die Würstchen auch mit dem Darm einwickeln. Es wird dann etwas Zwiebel, besser Schalotte, Petersilie, etwas Lauch und Champignon, fein gewiegt, in Butter gedämpft, und nachdem die Würstchen darin umgeschwungen, wickelt man sie nach Erkalten in den Butterteig.

239. Bratwürstchen in Hefenteig.

Es wird aus Mehl, lauer Milch und zwei Eßlöffel Hefe, oder aus 35—52 Gr. (2—3 Lot) Preßhefe, ein Vorteig (Hefel) angemacht, und wenn derselbe aufgegangen, wird 140 Gr. (1/4 Pfund) Butter, ein Ei, ein Teelöffelchen Salz, 420 Gr. (3/4 Pfund) Mehl mit Einschluß des zum Vorteig verbrauchten, und nicht ganz 1/4 Ltr. (1 Schoppen) warme Milch dazugegeben. Dies alles schlägt man gut ab, läßt den Teig wieder aufgehen, wargelt ihn halbfingerdick aus, schneidet ihn in länglichviereckige Stückchen, und verfährt im übrigen nach voriger Nummer, nur werden die eingerollten Würstchen vor dem Backen auf ein mit Fett bestrichenes Blech zum Aufgehen gelegt, hernach mit Ei bestrichen, und mit dem Messer oben der Länge nach leicht eingeschnitten.

240. Kalbs-Cotelettes oder Carbonaden.

Die Cotelettes (Rippenstücke), wozu man den Kalbsrücken verwendet, werden von demselben in Scheiben, jede mit einer Rippe versehen, heruntergeschnitten, das Beinchen des Rückgrats entfernt, dann das Häutige am Rippenknochen zurückgeschabt und gleichfalls abgeschnitten, und ebenso das noch am Cotelette befindliche feine Häutchen, damit nur noch das rein Fleischige daranbleibt, und der Knochen schön weiß, von allem Fleisch entblößt, hervorsteht. Nun werden die letzten drei Rippen, welche dem Nierenstück zunächst liegen und die schönsten sind, in kaltes Wasser getaucht, auf den Hackstock gelegt, mit einer Hand je die Rippe gehalten, und mit der andern mittels eines breiten Hackmessers oder Holzschlegels das Fleisch durch einen oder höchstens zwei Schläge etwas in die Breite geklopft. Von den übrigen, weniger schön fleischigen, gleichfalls in kaltes Wasser getauchten Rippen, deren dicke Haut man nach Belieben lassen oder entfernen kann, wird das Fleisch mit dem Rücken eines Hackmessers messerrückendick auseinandergeklopft, dann wieder zusammengeschoben, nochmals geklopft, mit dem schneidigen Teil eines schweren Messers (es gibt eigene Cotelettesmesser) gehäckelt, und jede Rippe sodann zu einem schönen ovalen Cotelette geformt. Sind auf diese Art alle Cotelettes hergerichtet, so werden sie auf beiden Seiten leicht gesalzen und nach Belieben etwas gepfeffert, in verklopftem Ei umgekehrt, mit Semmelbröseln bestreut, und in einer Pfanne in heißem Schmalz saftig gebraten. Sie können auch auf einem zuvor mit Speck abgeriebenen Roste, der über Glut gestellt ist, gebraten werden, in diesem Fall kehrt man sie dann nicht in verklopftem Ei, sondern in zerlassener Butter und hierauf in Semmelbröseln um; hierbei kann man aber in der Regel nur die schönsten Cotelettes, jene, welche nicht gehäckelt wurden, verwenden, weil die gehäckelten nicht so gerne

zusammenhalten. Nach Anrichten der Cotelettes auf die Platte wird etwas Zitronensaft darübergedrückt, und einige Eßlöffel Bratensauce daruntergegeben. — Man kann die Cotelettes auch spicken. Das Spicken geschieht, nachdem sie geklopft, mit feingeschnittenem Speck. Sie werden dann, gut gesalzen und gepfeffert, in Mehl umgewendet, und in zerlassener Butter im Rohr gebraten. Beim Anrichten verziert man sie mit Papiermanschetten (Nr. 2161). Die Sauce wird daruntergegeben; wäre sie eingekocht, so ersetzt man dieselbe mit Fleischbrühe.

Anmerkung. Die Cotelettes dürfen nicht zu viel, aber auch nicht zu wenig gebraten sein. Daß sie fertig sind, kann man erkennen, wenn sie sich an der Spitze leicht voneinanderbrechen lassen. Oder: Man drückt in der Mitte mit dem Finger darauf; fühlt sich das Cotelette fest an, so ist es fertig. — Feiner werden dieselben, wenn sie, nachdem sie mit Salz bestreut sind, in zerlassene Butter von beiden Seiten getaucht, einige Stunden so liegen gelassen, und dann nach Belieben in Ei und hierauf in Semmelbröseln, oder auch nur in Semmelbröseln umgekehrt werden. — Ist keine Bratensauce vorhanden, so gibt man nach Anrichten der Cotelettes einen halben Schöpflöffel Fleischbrühe zu dem zurückgebliebenen Saft in die Pfanne, läßt das Ganze noch einigemal aufkochen, damit der Saft sich auflöse, und gießt es dann durch's Sieb unter die Cotelettes.

241. Kalbs-Cotelettes in Papier.

Man besprengt die ganz nach voriger Nummer hergerichteten Cotelettes mit etwas Salz und Pfeffer, und legt sie übereinander. Nun wird 105 Gr. (6 Lot) fein verwiegter frischer Speck mit zwei Eßlöffel Zwiebel und ebensoviel Petersilie auf dem Feuer ein wenig gedünstet, dann vom Feuer fortgenommen, zwei Eßlöffel verschnittene Kapern und ein halber Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale daruntergemengt, die Cotelettes darin umgewendet, damit die Kräuter 2c. daran hängen bleiben, hernach übereinandergelegt, und zwei Stunden so liegen gelassen. Alsdann faltet man einen Viertelbogen Papier in der Mitte zusammen, schneidet ihn zu einer Herzform, bestreicht diese mit Butter, legt ein Cotelette auf die Hälfte von dem Herz, schlägt die andere Hälfte darüber, nimmt nun die zwei Enden des Papiers zusammen, faltet sie gut ein, und verschließt so das ganze Cotelette dergestalt, daß kein Saft entgehen kann; das Rippchen muß jedoch herausstehen. Nachdem alle Cotelettes auf diese Art hergerichtet, wird jedes nochmals in Papier eingemacht, über einen Rost gelegt, worunter nicht zu starke Glut ist, und dann von beiden Seiten gebraten, was ungefähr eine halbe Stunde Zeit erfordert. Hierauf nimmt man das äußere Papier fort, richtet die Cotelettes auf die Platte an, und serviert zerlassene Butter nebenbei, worein einige Eßlöffel Jus (Nr. 2) oder Bratenbrühe gegeben und etwas Zitronensaft gedrückt

wurde. — Können auch auf einem in eine Bratpfanne gestellten Roste im heißen Rohr oder Ofen gebraten werden.

242. Kalbs-Cotelettes in Butterteig.

Werden ganz wie vorige bereitet, nur daß man sie in Butterteig statt in Papier wickelt. Der Butterteig (Nr. 1394) wird zu dem Ende messerrückendick ausgewargelt, davon dann den Cotelettes ähnliche Stücke abgeschnitten, auf je eines derselben ein Cotelette gelegt und dies mit einem zweiten Stücke bedeckt, die beiden Enden des Teiges zusammengenommen, und um das Cotelette ein Rand eingewunden, wodurch solches eingeschlossen ist; das Rippchen muß jedoch wie bei vorigen herausstehen. Nun werden aus dem übrigen Butterteig kleine Blümchen ausgestochen (Nr. 2066), und die obere Seite der eingewickelten Cotelettes damit belegt, letztere dann, mit verklopftem Ei bestrichen, auf ein Backblech gebracht, und gegen drei Viertelstunden in nicht zu heißem Ofen gelb gebacken, worauf man sie übereinandergeordnet heiß aufträgt, nachdem an jedes Rippchen eine Papiermanschette (Nr. 2161) gesteckt. (Siehe Abbildung.)

243. Hammels-Cotelettes.

Bereitet man nach Nr. 240, nur werden sie, statt in Wasser, in leichtes Knoblauchwasser (siehe bei Nr. 868 und 1381) getaucht. Wenn sie geklopft sind, würzt man sie mit Salz und wenigem Pfeffer, kehrt sie dann in zerlassener Butter und hernach in Brotbröseln um, und bratet sie auf dem Roste oder in der Pfanne. — Man kann nur die Cotelettes junger Thiere brauchen.

244. Schweins-Cotelettes.

Werden gleichfalls nach Nr. 240 hergerichtet, indem man dabei das zu viele Fett rundherum abschneidet. Dann werden sie durch's Wasser gezogen, geklopft aber nicht gehäckelt, hernach mit Salz und Pfeffer bestreut, in Brotbröseln umgekehrt, und auf dem Rost oder in der Pfanne gebraten, in letzterem Fall muß man etwas Fett zum Braten nehmen. Man serviert sie mit verschnittenen Zitronen. — Kann man auch, nachdem sie eingewürzt sind, in Ei und Brotbröseln umkehren.

245. Pökelzunge und Pökelfleisch.

Nachdem beides nach Nr. 2088 oder 2089 hergerichtet, wird es gewaschen, in leichtes Salzwasser gelegt, und mit einem Lorbeerblatt, einer Sellerie, einer gelben Rübe und einer Zwiebel langsam weichgekocht. Die Zunge darf aber in keinem Falle

zu weich sein, daher ist öfters nachzusehen: wenn sie sich am dicken Ende kernig weich anfühlen läßt, ist sie fertig. Nun legt man sie auf einen Holzteller, zieht mittels eines Tuches die Haut davon ab, entfernt mit dem Messer alles Harte, schneidet sie dann der Quere nach in dünne Scheiben, und belegt mit diesen, während sie noch ganz heiß sind, das Gemüse. Ebenso wird das Pökelfleisch in Scheiben geschnitten, und das Gemüse damit belegt, oder man serviert es extra dazu.

246. Rindszunge auf dem Rost gebraten.

Die frische Zunge wird auf dieselbe Art weichgekocht wie die Pökelzunge (Nr. 245), oder wenn man nicht auf helle Fleischbrühe sieht, kann man sie auch mit dem Rindfleisch sieden. Ist dann die Haut abgezogen, so wird die Zunge der Quere nach in halbfingerdicke Streifen geschnitten, welche man mit Salz und etwas Pfeffer bestreut, dann in zerlassene Butter taucht, in geriebenem Brot und feingeschnittener Zwiebel umkehrt, auf dem Rost gelb bratet, und beim Anrichten mit Zitronensaft beträufelt, oder mit verschnittenen Zitronen serviert. — Hat man übriggebliebene Zunge, so wird sie hierbei verwendet.

247. Kalbsschnitzchen. Wiener Schnitzel.

Der innere untere Teil des Kalbsschlegels, die sogenannte Schale oder Nuß, wird herausgeschnitten, auf dem Brett oder Stock abgehäutet, und über den Faden in fingerdicke Stückchen geschnitten, diese in Wasser getaucht, dann mit dem flachen Hackmesser, indem man damit ein oder zwei Schläge gibt, etwas breitgeklopft, hernach gesalzen, in Semmelbröseln umgekehrt, und in heißem Schmalz von beiden Seiten schnell gelb gebraten. Sie brauchen zum Fertigwerden sechs bis acht Minuten. — Man belegt das Gemüse damit, oder gibt sie extra, wo man sie dann mit Zitronensaft beträufelt, etwas Jus (Nr. 2) daruntergießt, und geröstete oder kleine glacierte Kartoffeln (Nr. 384, 389) dazu serviert.

248. Kaiserschnitzchen.

Aus demselben Teile des Kalbsschlegels, der in voriger Nummer angegeben, werden handgroße, gut fingerdicke Stückchen geschnitten, diese mit stiftartig geschnittenen Trüffeln rundum gespickt, und in die Mitte ein Champignon gelegt. Nun wird in ein Kastrol Butter geschnitten, die Stückchen dareingesetzt, etwas Zitronensaft, ein Eßlöffel Madera, ein kleiner Eßlöffel Vorratsauce (Nr. 307) oder Paradiesäpfelsauce (Nr. 335) beigefügt, und die Schnitzchen gut zugedeckt im Rohr weichgedämpft. — Werden mit Kompot oder Salat serviert.

249. Fisch-Cotelettes.

Fischfarce (Nr. 1392) wird zu kleinen Cotelettes geformt, an deren Ende statt des Beinchens ein Hasenrippchen oder eine geputzte dünne, gehörig geformte Petersilienwurzel steckt. Man kehrt sie dann in verklopftem Ei und hierauf in Brotbröseln um, bratet sie in Butter schön gelb, und beträufelt sie beim Anrichten mit Zitronensaft.

250. Croquetten von Fischfarce.

Man formt Fischfarce (Nr. 1392) zu beliebigen Croquetten (siehe Nr. 210), kehrt diese in verklopftem Ei und dann in Semmelbröseln um, und bäckt sie schön gelb aus heißem Schmalz.

251. Fischwürstchen.

Fischfarce (Nr. 1392) wird in eine mit einem kleinen Röhrchen versehene Spritze eingefüllt, dann das Ende eines rein geputzten Schafdarms über das Röhrchen gezogen, dies mit einer Hand gehalten, und mit der andern durch Drücken an den Stößel der Darm gefüllt, welchen man nun in beliebig lange Würstchen abdreht, und solche auf beiden Seiten in Butter gelb bratet. — Besser ist es, wenn man die Fischwürstchen auf dem Rost bratet, wo man sie dann auf ein mit Butter oder Speck bestrichenes Papier legt.

252. Krebswürstchen.

Von sechs Eiern wird ein Rührei (Nr. 932) gemacht, von zwanzig Stück Krebsen 140 Gr. (1/4 Pfund) Krebsbutter (Nr. 298), und die Krebsschweifchen in kleine Würfel geschnitten. Nachdem dies in 560 Gr. (1 Pfund) Fischfarce (Nr. 1392) gerührt, wird das Ganze zu Würstchen geformt, diese in verklopftem Ei und in Semmelbröseln umgekehrt, und aus heißem Schmalz gelb gebacken. — Man kann die Masse auch in Schafdärme füllen und zu Würstchen abdrehen, die dann gleich gebraten werden.

Anmerkung. Die hier angezeigten Fischgerichte werden namentlich an Fasttagen als Beilage zu Gemüsen gegeben.

Als Plättchen nach der Suppe serviert man auch alle Arten kleine warme Pastetchen.

Rindfleisch.

253. Gesottenes Rindfleisch.

Es wird ein schönes, abgelegenes Stück (ein Schweifstück, Rippenstück, auch das sogenannte Eck) genommen, solches leicht

geklopft, abgewaschen, mit Bindfaden überbunden, und mit frischem Wasser [auf 560 Gr. (1 Pfund) 1½ Ltr. (1½ Maß) gerechnet] zum Feuer gesetzt. Wenn es zu sieden anfängt, wird der aufsteigende Schaum so lange abgeschöpft, bis sich keine Unreinigkeit mehr zeigt. So läßt man das Fleisch drei Stunden langsam fortkochen, unter welcher Zeit Wurzelwerk und Salz der Brühe Nr. 1 dazukommt. Beim Anrichten wird das Fleisch vom Bindfaden befreit, dann auf die dazu bestimmte Platte ein wenig Fleischbrühe gegossen, das ganze Stück, nachdem das Eckige davongeschnitten, dareingelegt, und solches, wenn es nicht ganz auf den Tisch kommen soll, sofort in der Küche über den Faden, nämlich überzwerch, in fingerdicke Stücke geschnitten, die man hübsch auf die Platte ordnet. Man garniert das Fleisch beim Auftragen mit Petersilie und Sellerielaub, und gibt dazu warme oder kalte Sauce, Sellerie-, Gurken- oder Roterübensalat, auch warme Gemüse. — Saftiger wird dasselbe, wenn man es, statt mit kaltem, mit siedendem Wasser zusetzt; dagegen verliert dann aber die Fleischbrühe an Kraft und Ansehen.

254. Rindfleisch mit gefülltem Kohl.

Ein Stück Rindfleisch wie voriges wird ebenso gesotten. Unterdes nimmt man von einem großen, schönen Kohlkopf (Wirsing) die äußern Blätter ab, schneidet den größern gelben Blättern die stärkern Rippen aus, wäscht die Blätter, kocht sie einige Minuten in Salzwasser ab oder brüht sie nur, (man legt nämlich die hergerichteten Blätter in eine tiefe Schüssel, schüttet siedendes Wasser darauf, und läßt so dieselben einige Zeit zugedeckt stehen,) und legt sie dann auf einem Brett auseinander. Sind sie abgelaufen, so werden sie auf einer ausgebreiteten Serviette der Länge nach schuppenartig übereinandergelegt, so daß ein Strich von ungefähr 62 Ctm. (¾ Ellen) in der Breite der Kohlblätter bedeckt ist, hernach wird eine Haschee- oder Kalbfleischfarce (Nr. 1386, 1387) dareingewickelt und solche auch von der Seite mit Blättern wohl verschlossen, und dies in der Serviette zu einer langen, 5 Ctm. (2 Zoll) dicken Wurst gerollt, welche man in ein Kastrol legt, und eine leichte Stunde mit so viel Fleischbrühe oder leicht gesalzenem Wasser, daß sie gerade bedeckt ist, dämpft. Ist Kohl und Fülle fertig gedämpft, (was man erkennt, wenn die Wurst sich beim Anfühlen fest zeigt,) so wird die Wurst auf ein Brett herausgenommen, aus der Serviette gewickelt, und in dreifingerbreite Stückchen verschnitten, die man aufrecht um das angerichtete Rindfleisch herumstellt, darunter einen halben Schöpflöffel Fleischbrühe gießt, und das Ganze nun sofort aufträgt. (Siehe Abbildung.) — Der gefüllte Kohl kann auch ohne Serviette bereitet werden. Man

legt alsdann die Blätter in obiger Ordnung auf ein Brett, gibt die Farce in länglicher Weise darauf, und schlägt die Blätter gut über und um dieselbe, so daß sie völlig darin eingewickelt ist, und Kohl und Farce eine Wurst bilden. Diese wird nun behutsam in ein flaches Kastrol eingelegt, mit einem Schöpflöffel fetter Fleischbrühe begossen, und, mit einem passenden Deckel bedeckt, eine leichte Stunde langsam weichgedämpft, doch unterdes immer etwas Fleischbrühe nachgegossen, daß der Kohl sich nicht ansetze, worauf das Ganze mit zwei Fischschaufeln auf ein Brett herausgenommen und in passende Stücke geschnitten wird, die man behutsam wie vorige um das Rindfleisch ordnet. — Schöner sieht der Kohl, wenn die Blätter einzeln gefüllt werden. Man muß sie dann nur recht gut rollen.

255. Rindfleisch mit Sardellen und Speck.

Hierzu wird jedes beliebige Stück, vorzüglich aber der Brustkern genommen, und wie gewöhnlich weichgekocht. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten schneidet man 70 Gr. (4 Lot) Speck halbfingerlang und halbfingerdick, desgleichen das ausgekernte Mark einer Zitrone und 35 Gr. (2 Lot) gewaschene, ausgegrätete Sardellen in längliche Stückchen, mengt dies nebst etwas Pfeffer und Salz gut untereinander, und spickt es mit Hilfe eines spitzigen Kochlöffels oder Messers in das Fleisch ein. Letzteres wird nun nebst dem vom Spicken übriggebliebenen Speck ꝛc. in eine Bratpfanne gelegt, und mit einem halben Schöpflöffel Braten- und ebensoviel Fleischbrühe übergossen, und so läßt man das Fleisch, unter öfterem Begießen mit seiner Sauce, im Ofen oder einer Bratröhre gelb werden, richtet es dann auf eine warme Platte an, löst die Sauce, wenn sie stark eingekocht wäre, mit etwas Fleischbrühe auf, fettet sie ab, und gießt solche durch's Sieb unter das Fleisch. — Es wird hierzu warme Sardellensauce (Nr. 325 oder 326) serviert.

256. Rindfleisch mit einer Kruste.

Hierzu ist der Brustkern das beste Stück, und es wird solches mit dem gehörigen Wurzelwerk und Salz weichgekocht, und dann in eine Bratpfanne gelegt. Nun verklopft man ein Ei, vermischt es mit feingewiegter Zwiebel und Petersilie, bestreicht damit das Fleisch, überstreut solches mit Semmelbröseln, gießt ein wenig fette Fleischbrühe darunter, und läßt es im Ofen eine schöne gelbe Kruste bekommen, es inzwischen öfters mit der darunter befindlichen fetten Brühe beträufelnd. Hernach wird das Fleisch in die Mitte einer warmen Platte gelegt, ringsum mit gedünsteten gelben Rüben oder gebratenen ganzen Kartoffeln geziert, und mit warmer Zwiebel- oder Pfeffersauce (Nr. 323, 320) oder mit Meerrettig, Gurken u. drgl. zu Tisch gegeben.

257. Ueberzogenes Rindfleisch.

Man nimmt dazu ein saftiges Stück Fleisch (das geeignetste ist die Rippe), das nie weniger als 3½ Kilo (6 Pfund) haben darf, wäscht es, und überbindet es mit starkem Bindfaden. Nachdem es dann wie gewöhnlich weichgesotten ist, nimmt man es behutsam heraus, entfernt den Bindfaden, und legt es mit einem Stückchen Butter oder gutem Abschöpffett in eine Bratpfanne. Nun werden zwei Kochlöffel feines Mehl mit drei Eigelb, ¼ Ltr. (1 Schoppen) saurem Rahm, vier bis fünf Eßlöffeln geriebenem Parmesankäs, Salz, Pfeffer und Muskatnuß glatt angerührt, und auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren so lange gelassen, bis alles zu einem dicklichen Brei (Creme) geworden, welchen man über das Fleisch streicht. Letzteres bestreut man alsdann gut mit Semmelbröseln, beträufelt es mit Butter, gibt einen Eßlöffel sauren Rahm dazu, und bäckt es in nicht zu heißem Ofen oder in der Bratröhre schön gelb, inzwischen einen Schöpflöffel Fleischbrühe daruntergießend, worauf es behutsam auf eine warme Platte angerichtet, und eine frikassierte Sardellensauce (Nr. 326) extra dazu serviert wird.

258. Rindfleisch mit saurem Rahm.

Hierzu nimmt man gewöhnlich das Schweifstück. Das Fleisch wird geklopft, mit dem gehörigen Salz und etwas Pfeffer eingerieben, und in der Schüssel eine Stunde bei Seite gestellt, hernach gibt man es mit so viel halb Wasser halb Wein, daß es zur Hälfte daran heraufgeht, in ein Kastrol, belegt es mit einigen Zwiebeln, zwei Lorbeerblättern, einer kleinen Zehe Knoblauch, vier Nelken und etwas Zitronenschale, und stellt es, passend bedeckt, in den Ofen oder auf den Herd, wo es zwei bis drei Stunden dämpfen muß, und sodann herausgenommen und zugedeckt an einen warmen Ort gestellt wird. Mittlerweile röstet man in einem Stückchen Fett zwei Kochlöffel Mehl schön braun, rührt solches mit wenigem kalten Wasser glatt an, gibt von der Brühe, worin das Fleisch gedämpft wurde, daran, und bringt das Ganze wieder in das Kastrol, wo nun die Sauce eine halbe Stunde kurz und dicklich einkochen muß. Nachdem sie abgefettet, wird die Sauce mit ⅛ Ltr. (½ Schoppen) gutem sauren Rahm noch eine Viertelstunde gekocht, hierauf durch's Sieb getrieben, über oder unter das angerichtete Fleisch gegossen, und dieses mit gerösteten oder kleinen glacierten Kartoffeln (Nr. 384 oder 389) serviert.

259. Boeuf à la mode mit Kräutern.

Es wird hierzu vom Stotzen oder noch besser von der sogenannten Schale genommen, und das gewöhnlich 3½ Kilo (6 Pfund) schwere Stücke zuvor mürbe geklopft. Nun wird

140 Gr. (¼ Pfund) Speck kleinfingerdick und halbfingerlang geschnitten, in Salz, Pfeffer und den nachstehend bemerkten feingewiegten Kräutern umgekehrt, und nachdem mittels eines Messerchens oder spitzigen Kochlöffelstils das Fleisch damit gespickt, reibt man letzteres mit Salz und dann mit Basilikum, Thymian, Estragon, ein klein wenig Knoblauch, Petersilie, Zwiebel und Zitronenschale ein, was alles vorher fein gewiegt wurde. Alsdann legt man das Fleisch in ein Kastrol, gibt ¼ Ltr. (1 Schoppen) guten Wein, 1 Ltr. (1 Maß) Wasser und die vom Einreiben übriggebliebenen Kräuter dazu, und dämpft es zugedeckt im Ofen oder auf dem Kohlenfeuer weich. Hernach wird es herausgenommen, die Sauce abgefettet, und in diesem Fett ein Kochlöffel Mehl hellbraun geröstet und an die Sauce gethan, worauf dieselbe unter Zugießen von etwas Fleischbrühe oder Wasser, so daß sie die gehörige Dicke hat, mit dem Fleisch noch eine Viertelstunde kochen muß. Nachdem letzteres dann auf eine warme Platte angerichtet, wird die Sauce, falls sich auf derselben Fett angesammelt hat, nochmals abgefettet, und samt den Kräutern besonders serviert. — Als Beigericht schmecken geröstete Butterspätzchen, Kartoffeln und auch Brotknödel sehr gut.

260. Boeuf à la mode eingebeizt.

Zu diesem nimmt man dasselbe Fleisch wie zum vorhergehenden, klopft und spickt es auf die nämliche Weise, und legt es drei bis vier Tage in nicht zu sauren Essig (siehe Einbeizung, Nr. 2143). Dann wird es in das dazu bestimmte Kochgeschirr gebracht, mit einer Handvoll verschnittenen Zwiebeln, halbsoviel verschnittenem Speck, zwei kleinen Essiggurken, einigen Kapern und dem nötigen Salz und Pfeffer bestreut, mit ½ Ltr. (½ Maß) Wasser und etwas von der Beize samt dem Wurzelwerk begossen, und zwei bis drei Stunden gedämpft, wo es weich sein wird. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden zwei Kochlöffel Mehl, zwei Kochlöffel geriebenes Brot und ein Kaffeelöffel Zucker in Fett braungelb geröstet, dann an das Fleisch gethan, und noch gut damit verkocht; ist es notwendig, so wird die Sauce mit ein wenig Fleischbrühe verdünnt, hierauf das Fett abgenommen, und solche durch ein Sieb getrieben. Nun legt man das Fleisch auf eine tiefe Platte, richtet die Hälfte der Sauce darüber an, und gibt die andere Hälfte in einer Saucière dazu. — Als Beigericht dienen beliebige Knödel, abgeschmälzte Nudeln oder auch geröstete Kartoffeln.

261. Boeuf à la mode mit Wein.

Hierzu verwendet man ebenfalls ein Stück wie in Nr. 259 beschrieben, und klopft und spickt es auf gleiche Weise, dann

werden in einen Tiegel dünne Speckschnitten gelegt, und auf diese das Fleisch, etliche Zwiebeln, vier Nelken, ein paar Lorbeerblätter, etwas gestoßener Pfeffer, eine Zitronenscheibe und ungefähr 140 Gr. (1/4 Pfund) schwarze Brotrinden. Nachdem 1/4 Ltr. (1 Schoppen) Fleischbrühe, 1/2 Ltr. (1/2 Maß) weißer Wein und 1/8 Ltr. (1/2 Schoppen) Essig zugegossen, wird der Tiegel mit einem passenden Deckel bedeckt, den man mit Papierstreifen, die zuvor mit Teig überstrichen sind, gut verklebt, und das Fleisch zwei bis drei Stunden, je nachdem das Stück groß ist, im Backofen weichgedünstet. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird der Deckel geöffnet, das Fleisch herausgenommen, und die Sauce abgefettet, dann zwei Kochlöffel Mehl hellbraun im abgenommenen Fett geröstet und an die Sauce gethan, diese mit dem Fleisch noch eine Viertelstunde gekocht, letzteres hernach auf eine warme Platte angerichtet, und die Sauce, nachdem sie nochmals abgefettet, durchgegossen und extra dazugegeben. — Man kann hierzu Kartoffel- oder Nudelschmarn aufstellen.

262. Boeuf à la mode auf französische Art.

Hierzu gehört ein 1 1/2—2 1/2 Kilo (3—4 Pfund) schweres Schweifstück, welches von einem mehrere Tage zuvor geschlachteten Ochsen sein muß. Nachdem solches über den Faden in handbreite und eben so lange zweifingerdicke Stücke geschnitten, legt man letztere nebst einigen Stückchen Sellerie, ebensoviel gelber Rübe, zwei verschnittenen Zwiebeln, sechs Nelken, zwei Lorbeerblättern, einem Sträußchen Thymian, Pfeffer und etwas Salz in einen Tiegel, und läßt sie so zwölf Stunden zugedeckt stehen, dann werden sie herausgenommen, mit feingeschnittenem Speck und eben so geschnittenem rohen oder gekochten Schinken gespickt, und hernach wieder in den Tiegel gebracht, wo ein Stückchen Butter und ein Schöpflöffel Fleischbrühe dazukommt. So werden die Fleischstücke, gut bedeckt, im Bratofen zwei Stunden langsam gedämpft, während welcher Zeit man öfters nachsieht und etwas Fleischbrühe zugießt, und sie alsdann herausnimmt. In die kurz eingekochte Sauce wird zuletzt zwei kleine Kochlöffel Mehl eingerührt, und mit zwei Schöpflöffel Fleischbrühe aufgefüllt, das Fleisch wieder dareingelegt, und gut bedeckt noch eine Viertelstunde damit gekocht. Nun richtet man die Stücke auf eine tiefe Platte an, gießt die abgefettete Sauce durch's Sieb darüber, bestreut das Ganze mit fein länglich verschnittener Zitronenschale, und serviert es mit gerösteten Kartoffeln oder Kartoffelschmarn. — Salz darf zu diesem Gericht nicht viel kommen, weil durch den Schinken, den Speck und die Fleischbrühe leicht zu viel Salz entstehen könnte.

263. Gedämpftes Rindfleisch.

Es wird hierzu das nämliche Stück Fleisch genommen, wie bei Nr. 259—261, dies ebenso geklopft und gespickt, und sodann nebst zwei mit vier Nelken besteckten Zwiebeln, einer Speckschwarte, einer gelben Rübe, zwei Lorbeerblättern, einer Petersilienwurzel, Salz und etwas Pfeffer in ein Kastrol oder in eine Bratkachel gelegt, wo man es mit einem halben Schöpflöffel fetter Fleischbrühe begießt, mit einem passenden Deckel gut bedeckt, und auf schwachem Feuer oder im Ofen zum Kochen bringt. Nach einer halben Stunde wird 1/2 Ltr. (2 Schoppen) weißer Wein, oder 1/4 Ltr. (1 Schoppen) Essig und 1/4 Ltr. (1 Schoppen) Fleischbrühe oder Wasser darangeschüttet, das Ganze wieder fest zugedeckt, und so langsam drei bis vier Stunden gedämpft, wo möglich im Bratofen, da es hier besser wird und weniger Mühe erfordert. Nun wird das Fleisch auf die gehörige Platte angerichtet und warmgestellt, die zurückgebliebene Sauce abgefettet, durch ein Sieb gegossen und in einer Saucière extra gegeben. — Gewöhnlich serviert man hierzu Kartoffeln, die vorher abgekocht, beim Schälen schön rund geformt, und in gutem Fett gelb geröstet sind.

264. Rindsrippen.

Man nimmt eine oder zwei Ochsenrippen, haut mit dem Hackmesser die oberen Knochen ab, und schneidet am Ende der Rippe das Fleisch rundum zweifingerbreit weg, daß es ein Cotelette bildet, indem man zugleich das Bein rein abschabt. Nun wird das Rippenstück mit dem Fleischschlegel etwas geklopft, und mit grobgeschnittenem, in Salz, Pfeffer und feingewiegter Zitronenschale umgekehrten Speck durchzogen, dann nebst einigen Zwiebeln, gelber Rübe, Petersilienwurzel, Pastinak, Lauch, etwas Salz, einem Stückchen Nierenfett oder einem Schöpflöffel recht fetter Fleischbrühe und einem Schöpflöffel Wasser in ein Kastrol oder einen Tiegel gebracht, und gut zugedeckt im Ofen oder auf dem Herd anderthalb bis zwei Stunden gedämpft, wobei man einigemal nachsieht, ob sich das Fleisch nicht ansetzt. Sollte die Sauce inzwischen beinahe eingekocht sein, so wird noch etwas Wasser nachgegossen. Ist das Rippenstück nun weich und gelb, ja nicht braun, eingedünstet, so wird es herausgehoben, der zurückgebliebene Satz abgefettet und mit etwas Fleischbrühe oder Wasser aufgelöst, jenes alsdann wieder dareingelegt, noch eine Viertelstunde damit gekocht, hernach auf die Platte angerichtet, und, nachdem man die Sauce durch's Sieb darübergeschüttet, mit gebackenen Kartoffeln (Nr. 387, 388) bekränzt serviert. — Die Rindsrippe wird beim

Anrichten gewöhnlich mit einem scharfen Messer vom Bein abgelöst, und schief in dünne Scheiben geschnitten, dann sofort wieder in ihre frühere Form zusammengeschoben, und mit der Sauce begossen. — Sehr angenehm schmeckt es, wenn man einen Eßlöffel Sardellenbutter (Nr. 301) vor dem Anrichten an die Sauce gibt, und diese dann nach gehöriger Vermischung, ohne sie nochmals kochen zu lassen, unter die Rindsrippen anrichtet. Letztere werden in diesem Falle obenüber mit Glace (Nr. 5) überstrichen.

265. Lindauer Hochzeitfleisch.

Ein Schweifstück von $2^1/_2$—$3^1/_2$ Kilo (4—6 Pfund) wird geklopft, mit Salz, Pfeffer, gestoßenen oder geschnittenen Lorbeerblättchen, ein wenig Zitronenschale, gestoßenen Nelken und gestoßener Muskatblüte eingerieben in ein Beizgeschirr gelegt, eine Handvoll Zwiebeln dazugethan, mit Essig übergossen, und so drei bis vier Tage zugedeckt stehen gelassen und inzwischen einigemal umgewendet. Nun wird das Fleisch mit drei bis vier Schöpflöffel Wasser, etwas Beize, Salz und einigen Stückchen Speck in einem Kastrol zwei bis drei Stunden fest zugedeckt weichgedünstet, (sollte der Saft inzwischen eingekocht, und das Fleisch noch nicht weich sein, so wird etwas Wasser nachgegossen, und das Fleisch vollends fertig gemacht,) sodann herausgenommen, zugedeckt warmgestellt, und die zurückgebliebene Sauce durch einen Durchschlag oder ein Sieb gegossen. Hernach röstet man in einem Stück Butter oder Fett vier Kochlöffel Mehl und ebensoviel geriebenes Brod nebst einem Eßlöffel Zucker schön gelbbraun, rührt es mit einem Schöpflöffel kaltem Wasser glatt ab, füllt mit der durchgegossenen Sauce, $^1/_2$ Ltr. ($^1/_2$ Maß) Wein und der nötigen Fleischbrühe auf, und kocht dies mit 140 Gr. ($^1/_4$ Pfund) kleinen und ebensoviel großen Weinbeeren, einem Stückchen Zimt, Zitronenschale und genugsam Zucker eine halbe Stunde, wo das Fett abgenommen wird. Das Fleisch wird nun auf eine tiefe Platte gelegt, solches, nachdem die Sauce samt den Weinbeeren darübergegossen, mit geschnittenen Mandeln bestreut, und mit Schmalzbackerei oder sonstigem süßen Backwerk serviert. — Kräftiger wird der Geschmack, wenn man vor dem Anrichten ein Gläschen Kirschwasser in die Sauce gießt. — Man muß sehr achtgeben, daß von Anfang nicht zu viel Salz an das Fleisch kommt, indem dies die ganze Sauce verderben würde.

266. Rostbraten. Roastbeef. Englischer Braten.

Hierzu muß immer das Lendenstück oder die sogenannte kurze Rippe genommen werden, und es darf solches nie weniger

als $3^1/_2$—$4^1/_2$ Kilo (6—8 Pfund) haben. Je größer das Stück, desto besser der Braten. Nachdem dasselbe geklopft, mit etwas Salz und Pfeffer eingerieben und in drei Bogen festes, dick mit Butter bestrichenes Papier eingewickelt ist, wird es in einer Bratkachel mit etwas Wasser vier Stunden langsam im Ofen gebraten, und anfangs mit Wasser, später aber mit dem eigenen Safte begossen, wobei man immer das Papier lüftet. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird das Papier gänzlich entfernt, der Braten begossen, und nun noch so lange im Ofen gelassen, bis er eine schöne gelbe Farbe hat. Ist er durchaus weich (doch nicht zu weich, weil er sonst trocken und nicht so saftig wäre), so wird er auf die bestimmte Platte angerichtet, das Fett von der Sauce abgenommen, und gekochte, kleine, rundgedrehte Kartoffeln darin gebraten, diese mit Salz und Pfeffer besprengt um den Braten gelegt, und die Sauce, nachdem sie noch etwas verdünnt wurde, extra dazu serviert.

Anmerkung. Bei größern Diners wird das Roastbeef gewöhnlich mit verschiedenen Gemüsen, als Blumenkohl, schönen jungen grünen Bohnen, glacierten Zwiebelchen (Nr. 499), kleinen ganzen gelben Rüben, gedünstetem Reis, Wirsing und gebackenen Kartoffeln (Nr. 387, 388), verziert. Zu dem Zwecke teilt man den zuvor geputzten Blumenkohl in zwei Teile, deren jeder die Größe einer untern Kaffeetasse hat, kocht ihn in Salzwasser kernig weich, und bringt dann eine Blume am obern Ende der Platte, die andere am untern Ende derselben an. Die Bohnen werden in Salzwasser, worein ein kleines Stückchen Soda gegeben, weichgekocht. Die gelben Rüben formt man hübsch mit dem Dressiermesser, und dünstet sie in ganz leichtem Salzwasser, welchem ein Stückchen Butter und etwas Zucker beigefügt, bis sie weich sind. Der Reis wird nach Nr. 582 gedünstet, beim Wirsing wird ein kleines festes Köpfchen mit Bindfaden überbunden und in Salzwasser weichgekocht. Sämtliche Gemüse werden dann in hübscher Abwechslung um das Roastbeef geordnet. — Natürlich bleiben, wenn bei Nr. 266 vorstehende Gemüsegarnitur in Anwendung kommt, die im Rezept erwähnten kleinen Kartoffeln weg. — Obige Gemüse können auch den Nummern 267 und 268 beigegeben werden.

267. Rostbraten auf andere Art.

Ein schönes, nach Bedarf großes Roastbeef wird ausgebeint, geklopft und gesalzen, dann etwas Zwiebeln, gelbe Rüben, Pfefferkörner und ein klein wenig Zitronenschale dazugegeben, und solches in einem Kastrol unter sehr oft wiederholtem Uebergießen im Ofen langsam schön gelb und weich gebraten. Vor dem Anrichten gibt man in die mit einiger Fleischbrühe vermengte Sauce noch etwas Mehl, kocht sie dann nochmals auf, gießt sie durch's Sieb und fettet sie ab. — Ist es ein großes Stück Fleisch, so kann man es auch rollen und mit Bindfaden überbinden, doch so, daß die Haut nach außen sieht und der dicke Teil vom dünnen überschlagen wird.

268. Rostbraten auf dritte Art.

Ein 3½—4½ Kilo (7—8 Pfund) schweres Roastbeef wird ausgebeint, tüchtig geklopft und mit Salz und Pfeffer eingerieben, dann werden 2 Zwiebeln und etwas Petersilie gröblich gewiegt, in 35 Gr. (2 Lot) Butter abgedämpft, und das Fleisch damit überstrichen. Nun wird letzteres nach vorhergehender Nummer fest zusammengerollt und gebunden in ein Kastrol eingelegt, und eine mit drei Nelken besteckte Zwiebel, sechs Pfefferkörner, eine gelbe Rübe und etwas Wasser beigegeben. Das Roastbeef wird alsdann, gut bedeckt, unter öfterem Begießen, im Ofen oder besser auf dem Herd drei Stunden gebraten, wo man es hernach vom Bindfaden befreit und anrichtet. Die Sauce gießt man durch, fettet sie ab und serviert sie extra.

269. Rostbraten auf einfachere Art.

Das dazu bestimmte Lendenstück (die sogenannte kurze Rippe) oder in dessen Ermangelung ein Schweifstück, wird geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben, und in einem Kastrol mit ein wenig Wasser und etwas Zwiebel auf dem Herd oder im Bratofen drei bis vier Stunden zugedeckt langsam weich und gelbbraun gedünstet, wobei man von Zeit zu Zeit etwas Wasser daruntergießt, damit es nicht zu schnell Farbe bekommt. Ist es weich und schön gelbbraun, so wird das Fleisch auf die bestimmte Platte angerichtet, und die abgefettete Sauce, mit etwas Wasser oder Fleischbrühe verdünnt, extra dazugegeben. — Darf nicht zu stark gesalzen werden, da es durch das langsame Braten leicht zu viel Schärfe bekommt. — Sehr schön sieht dieses Fleisch, wenn man gebratene ganze Kartoffeln, auch abgekochte Maccaroni, mit feinem Schinken vermischt, ohne sie abzuschmälzen, im Kranz um dasselbe ordnet; letztere überträufelt man dann mit dem von der Sauce abgenommenen Fett.

270. Gespickter Rindsbraten.

Man klopft ein Stück Rindfleisch (am passendsten ist vom Schlegel das sogenannte Eck) recht gut, reibt es mit Salz, Pfeffer und einer Messerspitze Nelken ein, und spickt es mittels eines Messerchens oder spitzigen Kochlöffelstiels mit länglichgeschnittenem, in Salz und Pfeffer umgekehrten Speck. Nun belegt man den Boden eines Kastrols mit etwas verschnittenem Speck, Zwiebel und Zitronenschale, gibt hierauf das Fleisch, und bedeckt das Ganze mit einem passenden Deckel, der mit teigbestrichenen Papierstreifen gut verklebt wird. So dünstet man es im Backofen langsam drei Stunden, wo das Fleisch dann auf eine Platte angerichtet, und die abgefettete Sauce durch ein Sieb darübergegossen oder extra dazugegeben wird.

271. Rindsbraten mit Knoblauch.

Ein mürbe geklopftes Stück Fleisch wie das vorige wird mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit länglich zerschnittenen, je in ein Salbeiblättchen gewickelten Knoblauchzehen mittels eines spitzigen Messerchens gespickt, und in ein Kastrol gelegt, nun ein Stück gutes Fett nebst einem Schöpflöffel Wasser dazugegeben, das Ganze mit einem passenden Deckel bedeckt, und im Backofen oder Rohr gebraten (im letztern Fall unter Nachgießen von noch etwas Wasser oder Fleischbrühe), sodann das Fleisch auf eine Platte angerichtet, und von der abgefetteten Sauce ein kleiner Teil darübergegossen, der Rest derselben extra aufgestellt.

272. Lendenbraten. Filet.

Ist das hierzu gehörige Lendenstück von den gröbsten Häuten befreit, so spickt man es mit länglichgeschnittenem Speck einem Hasen ähnlich, hernach wird dasselbe mit einer Handvoll verschnittenen Zwiebeln und ebensoviel in Würfel geschnittenem Speck in eine längliche Bratpfanne gelegt, mit Salz und Pfeffer bestreut, und in anderthalb bis zwei Stunden langsam im Ofen, unter öfterem Begießen mit seinem Saft und Zugießen von etwas Fleischbrühe, weich und gelb gebraten. (Auf englische Art braucht das Filet bei guter Hitze nur eine halbe bis dreiviertel Stunde.) Nach Anrichten überstreicht man den Braten mit Glace (Nr. 5) oder dicker Bratenbrühe. — Soll er nach der Suppe aufgetragen werden, so belegt man ihn ringsum mit verschiedenen Gemüsen, als: gelben Rüben, weißen Rüben, Kartoffeln, Blumenkohl. Die gelben und weißen Rüben werden zu diesem Zweck zu ganz kleinen Rübchen geformt, in Salzwasser abgesotten, in etwas Fett, das von der Bratensauce abgenommen werden kann, gedämpft, und mit einem Eßlöffel Zucker und etwas Fleischbrühe vollends weich und ganz kurz gedünstet. Den Blumenkohl putzt man, beseitigt die weniger hübschen Blumen, und kocht ihn in Salzwasser weich. Die Kartoffeln werden gekocht, geschält; klein rund geformt, und in gleichfalls von der Bratensauce abgenommenem Fett gelb geröstet. Diese Gemüse legt man, wie bereits bemerkt, zierlich um den Braten, und begießt sie von der Seite mit etwas Sauce, während man die zurückgebliebene aufgelöste, durch's Sieb getriebene Sauce besonders serviert. Doch kann er auch mit Kartoffeln allein gegeben werden.

273. Lendenbraten mit Rahm.

Das ein bis zwei Tage in der Beize (Nr. 2143) gelegene Lendenstück wird wie obiges gespickt, dann mit Pfeffer, Salz und kleingewiegter Zitronenschale gewürzt, und mit Zwiebeln

und ein paar Eßlöffeln Beize im Bratofen gebraten. Hernach wird es in ein mit passendem Deckel versehenes Kastrol genommen, auf dem Feuer gedünstet, bis die Sauce bräunlich geworden ist, und währenddem mit 1/4 Ltr. (1 Schoppen) saurem Rahm nach und nach begossen. Der Braten braucht im Ganzen anderthalb bis zwei Stunden zum Weichwerden, worauf man ihn anrichtet, und mit Glace (Nr. 5) oder dicker Bratenbrühe bestreicht. Die mit etwas Fleischbrühe aufgelöste, abgefettete, durch's Sieb gegossene Sauce wird zum Teil unter den Braten gegeben, zum Teil besonders dazu serviert. — Man gibt hierzu Kartoffelnudeln oder abgeschmälzte Maccaroni mit Parmesankäs.

274. Gedämpfter Lendenbraten.

Das abgehäutete Lendenstück wird mit länglichgeschnittenem, in feingehackter Petersilie, Salz und Pfeffer umgekehrten Speck und mit kleinverschnittenen Sardellen hin und wieder der Länge nach schief mit einem Messer eingespickt, und so in einem Kastrol nebst einigen Stückchen Speck, auch Abfällen von Kalb- oder Rindfleisch oder etwas Schinken, verschnittener Sellerie, gelber Rübe, Petersilienwurzel, drei ganzen Zwiebeln, von denen eine mit vier Nelken besteckt ist, und etwas Jngwer gut zugedeckt eine halbe Stunde gedämpft. Nun wird 1/4 Ltr. (1 Schoppen) guter Wein und ein Schöpflöffel Fleischbrühe dazugegossen, und das Ganze zugedeckt noch eine kleine Stunde durchaus weichgedämpft, worauf man den Braten auf die Platte anrichtet, und mit Glace (Nr. 5) oder dick eingekochter Bratenbrühe, wenn solche vorrätig ist, überstreicht. Nachdem die Sauce abgefettet und mit etwas Wasser verdünnt, wird sie durch ein Sieb getrieben und extra serviert. — Zu diesem Braten gibt man die in Nr. 215 erwähnten kleinen gebackenen Kartöffelchen, oder die Kartoffeln Nr. 389.

275. Gebeizter Lendenbraten.

Ein nach Bedarf großes Lendenstück wird abgehäutet, gespickt und zwei bis drei Tage in die Beize (s. Nr. 2143) gelegt, dann mit 140 Gr. (8 Lot) Butter und etwas von der Beize saftig gebraten, und dabei mit Papier, das mit Butter oder Bratenfett bestrichen ist, zugedeckt. Nun röste man in 70 Gr. (4 Lot) Butter einen guten Kochlöffel Mehl schön braun, gebe 1/8 Ltr. (1/2 Schoppen) roten Wein und die übrige Sauce vom Braten dazu, lasse dies einigemal aufkochen, und fette es gut ab. Ein Teil dieser Sauce wird jetzt über den Braten gegossen, die andere extra dazu serviert, und solcher noch mit Zitronenscheiben belegt. — Vor dem Anrichten kann man den Braten mit guter Glace bestreichen. — Oefters garniert man diesen Braten mit folgenden Kartoffelklößchen:

Vier bis fünf große Kartoffeln werden nach Nr. 390 hergerichtet und in Salzwasser weichgekocht, dann abgegossen und durch ein Haarsieb getrieben. Das Durchgetriebene wird nun in einem Kastrol mit 52 Gr. (3 Lot) Butter, Salz und 1/4 Ltr. (1 Schoppen) Milch aufgekocht, und daraus nach gänzlichem Erkalten runde Klößchen formiert, welche man in feinem Brotmehl umkehrt, und aus heißem Schmalz bäckt.

276. Gebeizter Lendenbraten auf Wildpretart.

Nachdem man das Fleisch ganz nach voriger Nummer hergerichtet, werden beim Braten einige Wachholderbeeren beigegeben oder ein Kaffeelöffel Wachholderselz in die Sauce gethan. Die übrige Behandlung siehe oben.

277. Filets à l'Jsly. Lenden- oder Jägerschnitten.

Von einem Lendenstück werden kleinfingerdicke Scheiben (Filets) geschnitten, solche mit zwei Schlägen etwas breitgeklopft, dann mit Salz und weißem Pfeffer eingerieben, und in feines Oel eingetaucht. Nun wird Petersilie, Pimpinell, Basilikum und eine kleine Schalotte fein gewiegt, die Filets leicht damit bestreut, und hernach mit Sardellenbutter bestrichen. Alsdann schneidet man dreieckige Formen von weißem Papier, bestreicht sie mit Butter, und legt nun auf jede eine Filet, dieses wird dann glatt darein eingewickelt, alle in einem aufgeschlagenen, butterbestrichenen Blech im heißen Ofen sechs bis sieben Minuten gebraten, und sodann schnell serviert.

278. Beefsteaks.

Ein wohlabgelegenes Lendenstück wird mit einem feuchten Tuch abgewischt, oben abgehäutet, und nach Belieben das an der Seite befindliche Fett (der sogenannte Riemen) darangelassen oder, besser, weggenommen, worauf man das ganze Stück der Quere nach in fingerdicke Scheiben schneidet und solche mit dem flachen Hackmesser oder Holzschlegel mittels eines einzigen Schlages etwas breitklopft, wodurch sie runde Schnitten bilden. Diese werden mit Salz und (wo möglich w e i ß e m) Pfeffer auf beiden Seiten bestreut, in 140 Gr. (1/4 Pfund) zerlassene Butter getaucht aufeinandergelegt, ein paar Stunden so liegen gelassen (wodurch sie beim Braten viel mürber werden), und sodann in der Pfanne in einem Stückchen Butter, bei gutem Feuer auf beiden Seiten sechs bis acht Minuten schnell gebraten. Geschieht das Braten auf dem R o s t e (was eigentlich immer der Fall sein sollte), so bestreiche man denselben mit Speck oder, besser, feinem Oel, und brate die Beefsteaks, doch ohne sie in Butter umzukehren, gleichfalls sechs bis acht Minuten; das Umwenden

muß dabei besonders schnell geschehen, um das Auslaufen des Saftes zu verhindern. Die fertigen Beefsteaks werden der Länge nach oder kranzförmig auf eine Platte angerichtet, und auf jedes der auf dem Rost gebratenen dann noch ein kleines Stückchen Butter gegeben, welche Butter, schnell zerschmelzend, sich mit dem Safte derselben vereinigt und eine gute Sauce gibt. Alsdann legt man frischgesottene, abgeschälte, geviertelte oder rundgeformte Kartoffeln um die Beefsteaks, und gibt sie, indem man die Sauce darübergießt, sogleich zu Tisch. — Nach Belieben kann, wenn die Beefsteaks angerichtet sind, auf jedes feingehackte Petersilie oder Schnittlauch gestreut werden; sie heißen dann Beefsteaks mit Kräutern.

Anmerkung. Das Fertigsein der Beefsteaks erkennt man daran, daß kein roter Saft mehr hervordringt, wenn man mit dem Finger daraufdrückt, während sie dennoch saftig sind. — Beim Braten dürfen sie nicht lange auf einer Seite liegen, weil sie sonst leicht hart werden. — Sind sie in der Pfanne gebraten, so gibt man in den zurückgebliebenen Saft einen Eßlöffel Fleischbrühe, schwenkt die Pfanne schnell um, und gießt so die Sauce über die Beefsteaks. — Bei allen Beefsteaks sollte Kräuterbutter (Nr. 299, 300) oder nach Belieben Sardellenbutter (Nr. 301) mit auf den Tisch kommen. Auch kann nach dem Anrichten auf jedes etwas Zitronensaft gedrückt werden.

279. Beefsteaks mit Sardellen.

Sind die Beefsteaks wie vorige geschnitten und gebraten, so wird 35 Gr. (2 Lot) Sardellenbutter (Nr. 301) auf die zum Anrichten bestimmte Platte gelegt, diese zur Wärme gestellt, und die Beefsteaks darauf dann angerichtet. Der Saft des Fleisches vermengt sich mit der Sardellenbutter zu einer guten Sauce, worin man nun jedes Beefsteak auf der Platte umwendet, damit es von der Sauce gleichsam überzogen ist, und zuletzt alle hübsch aneinanderordnet. — Hierzu gibt man besonders roh abgeschälte, abgerundet, in Salzwasser mit einem Stückchen Butter abgekochte Kartoffeln.

280. Beefsteaks mit Kartoffelpüree.

Nachdem die Beefsteaks, wie in Nr. 278 angegeben, zubereitet sind, wird ein mit guter Milch gekochtes Kartoffelpüree (Nr. 391) in eine Schüssel angerichtet, und die Beefsteaks kranzförmig auf das Püree oder auf eine besondere warme Platte gelegt. In letzterem Fall wird auf jedes heiße Beefsteak ein Stückchen Butter gegeben, alle, damit die Butter darin vergehe, noch einige Minuten übereinandergelegt, dann hübsch geordnet, und auf derselben Platte aufgetragen.

281. Beefsteaks mit gebackenem Kartoffelpüree.

Die Beefsteaks werden bereitet wie vorige. Die Platte, auf der sie zu Tisch kommen sollen, muß an einem warmen Ort

mit einem Stückchen frischer Butter in Bereitschaft stehen. In dieser Butter kehrt man die Beefsteaks um, ordnet sie dann hübsch auf die Platte, und gibt sie mit dem Kartoffelpüree Nr. 391, welches in ein gut mit Butter bestrichenes Auflaufblech gefüllt und im Ofen gelb gebacken wurde, sogleich zu Tisch. — Das Püree wird in der Auflaufform aufgetragen, und um diese, wenn sie nicht hübsch ist, eine Serviette gewickelt.

282. Beefsteaks mit Sauce.

Die gleich den vorhergehenden zubereiteten Beefsteaks werden im Kranz auf eine Platte angerichtet, und mit Madera- oder Trüffelsauce (Nr. 334, 330) begossen, die Sauce auch besonders serviert. — Hierzu gibt man eine Platte mit aus dem Schmalz gebackenen Kartoffeln.

283. Beefsteaks mit Eiern.

Es werden so viel Ochsenaugen (Nr. 924), als Beefsteaks serviert werden sollen, gebacken. Wenn letztere dann nach Nr. 278 gebraten, ordnet man sie hübsch auf eine Platte, legt auf jedes ein Ei, gibt die zurückgebliebene Sauce darunter, und trägt sie schnell auf.

284. Beefsteaks mit Brot und Eiern.

Sind die Beefsteaks nach Nr. 278 gebraten, so werden ebensoviel fingerdicke Brotschnitten aus dem Schmalz gebacken, auf jede derselben ein Beefsteak gelegt, und auf solches ein gebackenes Ochsenauge (Nr. 924). Nun legt man sämtliche Schnitten nebeneinander in ein tiefes Blech oder eine Bratkachel, gießt die Sauce der Beefsteaks, mit etwas dünner Braten- oder Fleischbrühe verdünnt, unter die Schnitten, und stellt letztere dann noch so lange in einen warmen Ofen, bis das Ei von oben angezogen hat, doch nicht hart geworden ist. Alsdann wird eine Schnitte nach der andern mit einem Backschäufelchen behutsam herausgehoben, und sämtliche auf eine warme Platte angerichtet.

285. Beefsteaks mit Zwiebeln.

Die nach Nr. 278 geschnittenen und geklopften Beefsteaks werden mit Salz, Pfeffer und feingeschnittener Zwiebel eingerieben, aufeinandergelegt, und eine halbe Stunde so liegen gelassen, dann zerläßt man in einer Pfanne ein Stück Butter, und bratet die Beefsteaks sechs bis acht Minuten auf beiden Seiten schnell darin ab. Unterdes verschneidet man auf einer Platte 35 Gr. (2 Lot) Butter, stellt die Platte an einen warmen Ort, und richtet die Beefsteaks im Kranz darauf an, im übrigen Fett aber werden so schnell als möglich kleine, frischgesottene, schön rund geformte, mit Salz und Pfeffer bestreute Kartoffeln abgebraten, welche man hernach in die Mitte der Beefsteaks aufhäuft. — Erlaubt die Zeit nicht, daß die

eingewürzten Beefsteaks eine halbe Stunde liegen bleiben, so gibt man in die in der Pfanne befindliche Butter etwas Zwiebel, und bratet die Beefsteaks ohne sie vorher mit Zwiebel einzureiben, die zurückgebliebene Sauce aber löst man mit einem Eßlöffel Wasser auf, und gießt sie durch einen Seiher über die Beefsteaks.

286. Saure Beefsteaks.

Wenn die nach Nr. 278 hergerichteten Beefsteaks einige Zeit übereinandergelegen, werden sie in Mehl umgekehrt, und in Butter mit etwas Zwiebel von beiden Seiten gelb gebraten, dann wird ein wenig Fleischbrühe und ein paar Eßlöffel Essig dazugegeben, die Beefsteaks einige Minuten darin gekocht, hernach samt der Sauce angerichtet, und gewöhnlich mit gerösteten Kartoffeln serviert.

287. Wiener Cotelettes.

3/4 Kilo (1 1/2 Pfund) Rindfleisch, Schweifstück, wird gut geklopft, und mit 140 Gr. (1/4 Pfund) Ochsenmark und etwas Speck fein gewiegt. Inzwischen werden zwei altgebackene, abgeriebene Semmeln in Wasser eingeweicht, nach Durchweichtsein schnell ausgedrückt, und in Butter oder gutem Bratenfett nebst zwei feingewiegten Zwiebeln und Petersilie gedämpft. Nun gibt man zwei Eier, Salz, etwas weißen Pfeffer, den Saft einer Zitrone und das gewiegte Fleisch dazu, und macht alles gut untereinander oder, besser, stößt es im Mörser. Aus der Masse werden schöne runde, fingerdicke Cotelettes geformt, in Semmelmehl umgekehrt, in Butter oder gutem Fett unter öfterem Begießen gelbbraun gebraten, und während des Bratens etwas Bratensauce beigegeben. — Werden gewöhnlich zu Sauerkraut oder Kartoffelpüree serviert. — In großen Küchen bereitet man diese Cotelettes aus den Abfällen des ausgebeinten Rostbratens (s. Nr. 266—269).

288. Kleiner Rostbraten.

Dazu verwendet man die sogenannte kurze Rippe, auch Vierschlag genannt, von der man dann vor Verwendung die stärksten Knochen ablöst und abhaut; den Rippenknochen kann man daranlassen. Je aus 560 Gr. (1 Pfund) werden nun ungefähr drei Scheiben geschnitten, welche man wie die Beefsteaks klopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, in zerlassener Butter umwendet, zwei Stunden aufeinanderlegt, damit sie mürbe werden, und dann kurz vor dem Anrichten auf einem mit Speck bestrichenen Rost, oder in der Pfanne, worin ein Stückchen Butter zerlassen, auf beiden Seiten bratet. Nach fünf bis sechs Minuten, während welcher Zeit man sie fortwährend schnell umwendet, sind sie fertig, wo sie sofort auf eine warme Platte angerichtet werden. Bratet man sie in der Pfanne, so wird der zurück-

gebliebene Saft mit einem Eßlöffel Wasser oder Fleischbrühe aufgelöst und darübergegossen, und zugleich ein Eßlöffel verschnittene Zwiebel mitgebraten. Auf dem Rost gebraten, muß nach dem Anrichten auf jede Schnitte ein Stückchen Butter kommen. — Man serviert dazu warmen Meerrettig (Nr. 338) oder Sardellenbutter (Nr. 301). — Eine Abwechslung ist, zwischen die angerichteten Schnitten Sardellenbutter (Nr. 301) zu legen.

Anmerkung. Soll dieser Rostbraten schnell auf den Tisch kommen, so wird ein Stückchen Butter in der Pfanne zerlassen, eine verschnittene Zwiebel, etwas weniges Knoblauch und dann das bestimmte Stück Fleisch dareingegeben, und dieses hier unter öfterem Umwenden so lange gebraten, bis der Saft nicht mehr blutig aussieht, wenn man mit dem Finger das Fleisch drückt.

289. Wiener Rostbraten.

Nachdem die Rippen aus dem Rippenstück ausgeschnitten, werden sie mit der glatten Seite eines Hackmessers leicht geklopft und dadurch auseinandergetrieben, dann mit Salz und Pfeffer bestreut, und in einer flachen Pfanne mit frischer Butter zehn Minuten gebraten. Die Butter muß, ehe man die Rippen hineingibt, heiß sein, da sonst der beste Saft verloren ginge, und letztere kochen, nicht braten würden. Sind die Rippen fertig gebraten, so gebe man zerlassene Butter und ein paar Tropfen Harveysauce (in Delikatessenhandlungen zu haben) darüber, und bestreue sie mit im übriggebliebenen Fett gelbgerösteten Zwiebeln, oder gebe auf jede Rippe noch nußgroß Sardellenbutter (Nr. 301) oder Kräuterbutter (Nr. 299, 300). Die Butter kann man auch extra dazu servieren. — Will man die Rippen auf dem Rost braten, so wende man solche, wenn sie gesalzen und gepfeffert sind, in Olivenöl um, und brate sie, unter öfterem Umkehren, über Holzkohlenglut gleichfalls acht bis zehn Minuten. Die übrige Behandlung ist dann wie oben.

290. Pickelsteinerfleisch.

Man nimmt zu gleichen Teilen Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch und Schaffleisch; ersteres soll ein von Fett und Haut befreites Lendenstück sein. Es wird dann alles über den Faden in große Würfel geschnitten, desgleichen Kartoffeln, Sellerie, gelbe Rübe, Petersilie, Porree und Zwiebel fein in Scheibchen. Nun wird der Boden eines gut schließenden Kastrols mit Ochsenmark belegt, darauf eine Lage der Kartoffeln und Wurzeln gegeben, hierauf je eine Lage Fleisch, und so wird fortgefahren, bis Kartoffeln, Wurzeln und sämtliches Fleisch verbraucht. Zwischen jede Lage kommt Ochsenmark, Salz und etwas Paprika oder nach Belieben spanischer Pfeffer. Das Kastrol wird alsdann gut zugedeckt, und das Ganze gedämpft, bis die Kartoffeln weich sind, was in zwanzig Minuten der Fall sein wird, wo man es sofort zu Tisch gibt, am besten im Kastrol.

291. Gulaschfleisch.

Hierzu wird ein Lendenstück verwendet, das man zu diesem Zweck, nachdem es vorher etwas abgeklopft und abgehäutet wurde, in nußgroße Würfel schneidet. Nun läßt man in einem Kastrol Butter oder gutes Fett zergehen, darin eine Handvoll verschnittene Zwiebel leicht anziehen, und gibt dann nebst etwas Pfeffer, Salz und einer kleinen Messerspitze Paprika die Fleischwürfel hinein. Diese werden schnell abgeröstet, bis der daraus hervordringende Saft eingebraten ist, sodann angerichtet, und, nachdem Zitronensaft daraufgedrückt, mit einer Pfeffersauce (Nr. 318) augenblicklich zu Tisch gegeben. — Nach Belieben kann man vor dem Anrichten etwas Kräuterbutter (Nr. 299, 300) dazulegen, womit das Fleisch noch einigemal umgeschwungen wird.

292. Verdämpftes Gulaschfleisch.

1 Kilo (2 Pfund) gut geklopftes, nicht zu häutiges Rindfleisch, am besten von einem Lendenstück, wird über den Faden in Würfel geschnitten, dann läßt man, wie bei voriger Nummer, verschnittene Zwiebeln in Butter oder Fett anziehen, und gibt das Fleisch mit denselben Zuthaten hinein. Ist es, zugedeckt, von allen Seiten gelb geworden, so gibt man einen Eßlöffel Vorratsauce (Nr. 307) und ebensoviel Madera daran, und kocht hierin das Fleisch, fortwährend zugedeckt, weich. Beim Anrichten wird das Ganze mit etwas Zitronensaft abgeschärft. — Hat man keine Vorratsauce, so wird ein Eßlöffel Mehl eingestäubt und eine kleine Tasse Fleischbrühe dazugegeben. — Serviert man gewöhnlich mit gerösteten Kartoffeln (Nr. 384).

293. Gulaschfleisch mit Kartoffeln.

Man zerläßt 105 Gr. (6 Lot) Butter, und dämpft darin einige Augenblicke eine klein verschnittene Zwiebel. Hierzu wird nun ein 1 ³/₄ Kilo (3 Pfund) schweres, abgehäutetes, etwas abgeklopftes, in kleine Würfel geschnittenes Lendenstück gegeben, und zugedeckt so lange darin gedämpft, bis der Saft ganz kurz eingekocht ist. Dann bestreut man das Fleisch mit Salz, Pfeffer und zwei Kochlöffel Mehl, läßt es auf dem Feuer einige Minuten anziehen, gibt vier Eßlöffel guten Essig, zwei Lorbeerblätter und ungefähr anderthalb Schöpflöffel braune Fleischbrühe (Jus, Nr. 2) oder in deren Ermangelung gewöhnliche Fleischbrühe darüber, und legt einen Teller abgeschälte, haselnußgroße, rohe Kartoffeln dazu, worauf alles noch eine halbe Stunde in der Sauce kochen muß. — Man achte darauf, daß die Kartoffeln nicht verkochen, was sehr leicht geschehen kann.

294. Gulaschfleisch mit Speck.

Ein 1³/₄ Kilo (3 Pfund) schweres Lendenstück wird in kleine

Würfel oder in fingerdicke Scheiben und diese wieder in längliche Streifen geschnitten, dann schneidet man 140 Gr. (1/4 Pfund) Speck und zwei Zwiebeln in Würfel, bratet dies, und nimmt dazu nun das geschnittene Fleisch, sowie Salz, Pfeffer, einen halben Kaffeelöffel Kümmel, ein Glas guten, recht starken Wein, ein halbes Glas Rum, einen Schöpflöffel gute Fleischbrühe, zwei Eßlöffel Knoblauchwasser (siehe in Nr. 868 und 1381) und eine kleine Messerspitze spanischen Pfeffer. Nachdem das Ganze, fest zugedeckt, im Backofen eine Stunde gedämpft worden, wird der Saft abgegossen und das Fett abgenommen. Hierin werden dann zwei Kochlöffel Mehl geröstet, und dies mit dem Saft des Fleisches, einem Glas Madera, dem Saft einer halben Zitrone und noch etwas Fleischbrühe aufgefüllt und eine Viertelstunde gekocht, worauf man diese Sauce an das Fleisch gießt, und alles noch eine Zeitlang kocht, doch muß das Fleisch immer gut bedeckt bleiben, damit der kräftige Geruch nicht verfliege; zuletzt wird ein Eßlöffel glacierte Zwiebel dazugethan. Man richtet das Fleisch dann in eine tiefe Schüssel an, und ordnet einen Kranz Florenzer Reis (Nr. 581) darum, oder gibt Kartoffelknödel dazu.

Anmerkung. Das Gulaschfleisch kann auch auf andere Art bereitet werden. Man nimmt nämlich Schweinefleisch, Hammelfleisch und Kalbfleisch (und zwar immer von der Rippe, weil es da am zartesten ist, und von jedem Teil gleichviel), schneidet alles in kleine Würfel, und verfährt im übrigen nach vorstehenden Rezepten.

295. Rindfleisch-Roulade.

Man nimmt das ganze Bauchstück (Bauchlappen), klopft es gut, breitet es auf einem Brett aus, reibt es mit zwei Teilen Salz und einem Teil Salpeter ein, und legt es in den Pökel (Nr. 2088). Nach acht bis zehn Tagen nimmt man es heraus, wäscht es gut, bestreut es mit Pfeffer, Nelken und Lorbeerblättern, belegt es mit in dünne Scheiben geschnittenem Speck, rollt es so fest wie möglich zusammen, bindet es fest mit Bindfaden, daß es wie eine Rolle beisammenbleibt, setzt es mit Wasser, Zwiebeln, Wurzeln, etwas Salz und 1/4 Ltr. (1 Schoppen) Essig auf's Feuer, und läßt es langsam weichkochen. Alsdann preßt man alles Wasser heraus, legt die Roulade ganz auf eine Platte oder schneidet sie in dünne Scheiben, garniert sie mit frischer Petersilie, und gibt sie mit einer beliebigen sauren Sauce zu Tisch. — Kann auch kalt gegeben werden, wo man die Roulade, nachdem sie weichgekocht ist, so lange in der Brühe auskühlen läßt, bis das Fett auf letzterer zu stocken anfängt, sie dann herausnimmt, und über Nacht stehen läßt, indem man ein Brettchen, mit einem Stein oder Gewicht beschwert, darauflegt und die Roulade dadurch breitdrückt. Nach

dieser Zeit wird sie in fingerdicke Scheiben geschnitten, und mit einer kalten Sauce serviert.

296. Uebriggebliebenes Rindfleisch anzurichten.

Nachdem das Fleisch in dünne Scheiben oder würflig geschnitten, röstet man es einige Minuten in Butter, gießt etwas Essig und Fleischbrühe daran, gibt Zitronenscheiben, etwas Zwiebel, Pfeffer, Ingwer und etwas Muskatblüte dazu, und läßt es dann aufkochen. Oder: Man schneidet es in halbfingerdicke Scheiben, kehrt solche in zerlassener Butter um, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, und bratet sie auf beiden Seiten schön braun. Angerichtet wird es im Kranze, und Kartoffelpüree oder Maccaroni beigegeben.

297. Haschee von übriggebliebenem Rindfleisch.

Man nimmt ¾ Kilo (1½ Pfund) übriggebliebenes gekochtes Rindfleisch, und verwiegt es sehr fein. Nun läßt man in einem Kastrol 70 Gr. (4 Lot) Butter oder gutes Bratenfett heiß werden, gibt hierein das Fleisch nebst einem Eßlöffel Semmelmehl, und läßt es ein wenig dämpfen. Alsdann gießt man ⅛ Ltr. (½ Schoppen) sauren Rahm dazu, fügt etwas Salz, den Saft einer Zitrone, Muskatnuß, Pfeffer, ein wenig Zitronenschale und etwas Jus (Nr. 2) oder Bratenbrühe bei, läßt das Ganze noch aufkochen, und richtet es in zwei mit etwas Wasser verklopfte Eigelb an.

Verschiedene Arten Butter.

298. Krebsbutter.

Vierzig bis fünfzig Stück Steinkrebse oder fünfundzwanzig bis dreißig größere Krebse werden in kochendem Salzwasser eine Viertelstunde abgekocht, dann abgeschüttet, und nun erstere, da sie zum Ausnehmen zu klein, ganz wie sie sind mit 140 Gr. (¼ Pfund) Butter, von letzteren, nachdem die Schweifchen und Scheeren ausgelöst, nur die Schalen mit derselben Quantität Butter fein gestoßen. Hierauf zerläßt man in einem Kastrol weitere 140 Gr. (¼ Pfund) Butter, und röstet die gestoßenen Krebse so lange darin, bis die Butter aufsteigt, dann kommt kochendes Wasser daran, und wenn alles zusammen aufgekocht hat, wird es durch ein feines Sieb in frisches kaltes Wasser getrieben, und hierin so lange gelassen, bis die Butter erkaltet ist und sich in einer Scheibe abheben läßt. Man gibt sie sodann in ein Geschirr, und bewahrt sie an einem kühlen Ort zum

Gebrauche auf. — Die ausgelösten Schweifchen und Scheeren der größeren Krebse werden bedeckt aufbewahrt, und zu einem beliebigen Ragout verwendet.

299. Kräuterbutter.

Eine kleine Handvoll Körbelkraut, ebensoviel Petersilie, etwas Estragon und ein kleines Sträußchen Thymian wird von den Stielen abgestreift, nebst zwei kleinen Zwiebeln schnell in Salzwasser abgekocht, und hernach fein verwiegt, dann 140 Gr. (1/4 Pfund) Butter leicht gerührt, und die Kräuter nebst Salz, weißem Pfeffer, Muskatnuß und dem Saft einer halben Zitrone daruntergemengt.

300. Kräuterbutter auf andere Art.

Ein Eßlöffel Estragon, ein halber Eßlöffel Petersilie und ebensoviel Schnittlauch wird fein verwiegt, hierauf 140 Gr. (1/4 Pfund) Butter leicht abgerührt, und das Verwiegte nebst etwas Salz und einer Messerspitze weißem Pfeffer damit vermengt.

Anmerkung. Diese sowie die vorhergehende Butter wird öfters zu Cotelettes, Beefsteaks, Rostbraten, Kalbsschnitzchen 2c. gethan; durch den Saft des Fleisches vergeht sie, und gibt eine vortreffliche Sauce.

301. Sardellenbutter.

140 Gr. (1/4 Pfund) Sardellen werden etwas gewaschen, abgeschabt, ausgegrätet und fein gestoßen, während des Stoßens 280 Gr. (1/2 Pfund) Butter und ein wenig Pfeffer, am besten weißer, dazugethan, das Ganze dann noch einmal gut durchgestoßen, und durch ein Sieb gestrichen.

302. Knoblauchbutter.

Zehn bis zwölf Gliedchen Knoblauch werden fein gestoßen, und durch ein Sieb getrieben, dann vermengt man ihn im Mörser gut mit 280 Gr. (1/2 Pfund) Butter. — Verwendet man zu Fleischwerk und zu Fischen.

Saucen.

a. Warme Saucen.

303. Braune Einbrenn.

In ein Kastrol gibt man 140 Gr. (1/4 Pfund) Butter, und darein, wenn es ein wenig vergangen ist, sechs Eßlöffel Mehl. Dieses läßt man unter beständigem Rühren auf schwachem Feuer rösten, bis es eine braungelbe Farbe hat, und füllt dann unter fortwährendem Rühren nach und nach mit Wein und kalter Fleischbrühe auf, wo man nun den Grundbestandteil aller braunen Saucen hat.

304. Weiße Einbrenn.

Wird behandelt wie die vorhergehende, doch darf das Mehl nur so lange rösten, bis es aufsteigen will, und durchaus keine Farbe annehmen. Indem man sie dann mit heller Fleischbrühe abrührt, hat man in dieser Einbrenn den Grundbestandteil verschiedener weißer Saucen.

Anmerkung. Beide Einbrenn kann man in einem Geschirr, das mit einem butterbestrichenen Papier und hernach mit einem passenden Deckel bedeckt ist, längere Zeit aufbewahren. — An einem Fasttag kommt, statt Fleischbrühe, Fastenbrühe oder Wasser und etwas mehr Butter dazu.

305. Braune Einmachsauce.

Die oben beschriebene braune Einbrenn wird nach und nach bis zur gehörigen Dünne mit Fleischbrühe glatt abgerührt, worauf sie eine Stunde langsam nur von einer Seite kochen darf, damit man das sich zeigende Fett abnehmen kann. Beginnt die Sauce zu kochen, so wird eine mit zwei Nelken besteckte Zwiebel, eine verschnittene gelbe Rübe, ein Lorbeerblatt, ein Blättchen Muskatblüte und ein Gläschen Wein dareingethan und mitgekocht, und zuletzt das Ganze durch's Sieb gegossen. — Wird zu vielem Eingemachten verwendet, und in diesem Falle gewöhnlich mit Zitronensaft oder gutem Essig abgeschärft.

Anmerkung. An alle braunen Saucen sollten einige Eßlöffel Bratensauce oder Jus (Nr. 2) gegeben werden, weil sie dann angenehmer schmecken und viel mehr Kraft haben.

306. Weiße Einmachsauce.

Bereitet man wie vorige, nur nimmt man dazu weiße Einbrenn, und das Gläschen Wein bleibt weg. — Benützt man sie zu Eingemachtem, so kann man sie vor dem Anrichten mit Zitronensaft oder einem Eßlöffel Essig abschärfen. Zu Gemüsen wird sie nicht abgeschärft.

Anmerkung. Um eine reine weiße Sauce zu erhalten, sollte die Fleischbrühe vor Gebrauch eine Viertelstunde stehen, damit sich das Unreine setze, und dann sollte sie bis auf den Satz langsam durch ein Sieb abgegossen werden.

307. Sauce Espagnole. Vorratsauce.

280 Gr. ($^1/_2$ Pfund) gutes Fett und ebensoviel Butter wird zerlassen, mit Mehl zu einem dicklichen Brei angerührt, und dieser goldgelb geröstet. Nun kommen fleischige Schinken- und Rindfleischabfälle und Kalbsknochen, sowie reingeputzte Sellerie, Petersilienwurzeln, gelbe Rübe, Lauch, ein wenig Pastinak und eine Messerspitze Königspaprika dazu, und man läßt dann alles gut anbraten. Es wird hernach mit weißem Wein und Bouillon (Nr. 1), auch Jus (Nr. 2) suppenflüssig verdünnt, zwei Tage langsam gekocht, und währenddem öfters abgefettet. Alsdann seiht man die Sauce ab, und bewahrt sie zum Gebrauche auf.

308. Frikasseesauce.

Vier Eigelb werden zuerst mit zwei Eßlöffel kaltem Wasser und dann mit eben so viel zerlassener Butter abgerührt, zwei bis drei Schöpflöffel weiße, mit Zitronensaft abgeschärfte, heiße Einmachsauce darangegeben, und' das Ganze abgerührt, hernach die Sauce durch ein Sieb geschüttet, und gewöhnlich zu Spargeln, jungen Hühnern, Kalbfleisch, Blumenkohl und drgl. verwendet. Will man sie zu etwas Ausgebackenem, z. B. gebackenen Kalbsmilchlein, verwenden, so muß sie gänzlich erkaltet und dicker, breiähnlich bereitet sein; man nehme daher zu der weißen Einmachsauce ein bis zwei Kochlöffel Mehl mehr und .einige Eigelb.

309. Frikassierte Krebssauce.

In die vorhergehende Sauce werden zwei bis drei Eßlöffel Krebsbutter (Nr. 298) und ebensoviel kleingeschnittene Krebsschwänzchen gethan, und die Sauce dann auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren noch einmal heiß, aber nicht kochend gemacht. Zum Abrühren der hierbei verwendeten weißen Einbrenn nimmt man, statt Fleischbrühe, Krebsbrühe (Nr. 76, 77, 156). — Wird zu allen feineren Ragouts verwendet.

310. Weiße Rahmsauce. Bechamelle.

Man belegt den Boden eines Kastrols mit 140 Gr. (1/4 Pfund) frischer Butter, zwei Zwiebeln, einer halben Sellerie, einer gelben Rübe (alles verschnitten), ferner mit zwei Lorbeerblättern und einer halbfingergroßen Zitronenschale. Nun schneidet man 560 Gr. (1 Pfund) Kalbfleisch und nach Belieben 140 Gr. (1/4 Pfund) rohen Schinken, der nicht zu stark nach dem Rauch schmeckt, in Würfel, bedeckt damit Butter und Zwiebeln ꝛc., läßt es ein wenig anziehen, gibt einen Schöpflöffel Fleischbrühe, ein wenig Salz und Muskatblüte dazu, und dünstet es auf gelindem Kohlenfeuer zugedeckt so lange, bis der Saft gänzlich eingekocht. Nachdem man mit drei Kochlöffel Mehl eingestäubt, röstet man dies ein wenig mit den Fleisch- und Schinkenwürfeln, rührt 1 Ltr. (1 Maß) kochenden süßen Rahm daran, und läßt das Ganze unter beständigem Umrühren dicker einkochen. Wenn die Sauce die Dicke eines ganz leichten Kindsmuses hat, wird sie durch's Sieb getrieben, und in einem irdenen Gefäß, nachdem ein butterbestrichenes Papier darübergedeckt, zum weiteren Gebrauch aufbewahrt. Während des Erkaltens muß sie öfters umgerührt werden, damit sie keine Haut bekommt.

311. Bechamelle auf andere Art.

Es werden sechs mittelgroße, abgeschälte, wo möglich weiße Zwiebeln in Blätter geschnitten, und diese mit einem guten Stück Butter, einem Stückchen Schinken und ganz wenigem

weißen Pfeffer, zugedeckt, auf schwachem Feuer weichgedünstet, dann einige Eßlöffel Mehl eingestäubt, und alles noch eine halbe Viertelstunde geröstet und gedünstet. Nun wird mit 1/4 Ltr. (1 Schoppen) gutem süßen Rahm und ebensoviel guter Fleischbrühe aufgefüllt, mit etwas Salz und Muskatblüte gewürzt, und das Ganze noch so lange gekocht, bis die Sauce dicklich vom Löffel läuft, wo man sie dann durch ein Sieb treibt und verwendet.

Anmerkung. – Diese sowie die vorstehende Sauce wird meist bei feinen Gemüsen, auch zu Ragouts, Fischen und Eiern benützt.

312. Fasten-Bechamelle.

Zwei verschnittene große Zwiebeln werden in 140 Gr. (1/4 Pfund) frischer Butter auf dem Feuer zugedeckt langsam weichgedünstet, mit 3/4 Ltr. (3 Schoppen) guter Milch (besser Rahm) angerührt und aufgefüllt, und Salz und ein Blättchen Muskatblüte beigefügt. So läßt man das Ganze eine halbe Stunde gut durchkochen, und treibt es dann durch's Sieb, hernach nimmt man es in einem Kastrol wieder auf's Feuer, läßt die Bechamelle eine Stunde langsam dicklich einkochen, und verwendet sie sodann namentlich zu Eierspeisen.

313. Buttersauce.

70—105 Gr. (4—6 Lot) Butter wird mit einem guten Kochlöffel Mehl abgeknetet, dies mit 1/4 Ltr. (1 Schoppen) kaltem Wasser abgerührt, und mit Salz und Muskatnuß gewürzt. Nun läßt man das Ganze auf schnellem Feuer, unter fortwährendem Rühren und Aufziehen mit einem kleinen Schöpflöffel, heiß werden, aber nicht kochen, und macht es zuletzt mit ein wenig Zitronensaft pikant. — Diese Sauce muß schaumig weiß sein, und, ohne zu gerinnen, dicklich vom Löffel laufen. Sie dient zu Spargeln und Blumenkohl, besonders aber zu Fischen, wo man dann nur die Hälfte Wasser, dagegen ebensoviel Fischabsud zum Abrühren nimmt. Wird sie nicht sofort gebraucht, so stellt man sie in einen Topf mit heißem Wasser.

314. Geschlagene Buttersauce.

Zu vorstehender Buttersauce rührt man vier mit zwei Eßlöffel kaltem Wasser verklopfte Eigelb, ein Stückchen Butter und zwei Eßlöffel Essig mit an. Sie wird dann auf schnellem Feuer fortwährend mit dem Schneebesen geschlagen, bis sie in die Höhe steigen will und verdickt heiß geworden. — Hauptsächlich zu Fischen.

315. Fischsauce.

In einer Pfanne wird 70 Gr. (4 Lot) Butter flaumig abgerührt, vier Eigelb und vier Messerspitzen Kartoffelmehl beigegeben, und dies zusammen nochmals gut abgerührt, dann kommt Zitronensaft und zwei kleine Schöpflöffel Fischabsud dazu, und es

wird das Ganze auf dem Feuer mit dem Schneebesen schnell zur dicklichen Sauce abgeschlagen.

316. Holländische Sauce zu Fischen.

Wenn keine jungen Wurzeln zu haben sind, schneide man einige große, gewaschene, sauber geputzte Petersilienwurzeln in fingerlange, strohhalmdicke Streifchen, und koche solche in schwach gesalzenem Wasser weich, ebenso koche man eine Handvoll von allen Stielen befreites Petersilienlaub, und bringe es dann samt den Wurzeln zum Abtropfen auf ein Sieb. Nun rührt man zwei Eßlöffel Mehl mit etwas kaltem Wasser in einem Pfännchen oder Kastrol glatt an, gibt einen Schöpflöffelvoll von dem Fischabsud und 140 Gr. (1/4 Pfund) frische Butter dazu, und rührt dies auf dem Feuer so lange, bis es kocht. Dann würzt man die Sauce, die nicht zu dick sein darf, mit weißem Pfeffer und Muskatnuß, fügt die Wurzeln samt dem Petersilienlaub bei, und läßt alles mit einander aufkochen, wo man dann schnell noch ein Stück Butter dazurührt, und die Sauce sofort zu blauabgesottenen Fischen verwendet.

317. Matrosensauce.

Petersilien- und eine kleine Selleriewurzel, ferner gelbe Rübe, Porree und Schalotten wird zusammen in Würfelchen geschnitten, und in 52 Gr. (3 Lot) gewürfeltem Speck gedünstet, dann zwei Eßlöffel Madera und ebensoviel weißer Wein, zwei Nelken, ein Blättchen Muskatblüte, ein wenig Estragon, ein halbes Lorbeerblatt und das nötige Salz beigefügt, und alles gut gedämpft, bis das Wurzelwerk weich ist. Nachdem drei Eßlöffel Vorratsauce (Nr. 307) und etwas Zitronensaft dazugethan, wird das Ganze nun unter fleißigem Abfetten noch gut von der Seite gekocht, und vor dem Anrichten durch's Sieb getrieben. — Gibt man zu gesottenem und gebratenem Rindfleisch, besonders aber zu Seefischen, wo dann etwas vom Fischabsud dazugenommen wird.

318. Geschlagene Fischsauce.

Ein Kochlöffel Mehl wird in einer Pfanne mit 1/8 Ltr. (1/2 Schoppen) gutem süßen Rahm glatt angerührt, dann gibt man vier Eigelb und 105 Gr. (6 Lot) Butter darein, und rührt dies mit einem Schöpflöffel Fischabsud ab. Nun wird die Sauce auf's Feuer gesetzt, mit dem Schneebesen so lange geschlagen, bis sie aufsteigen will, hernach mit ein wenig Salz und Muskatnuß gewürzt, und angerichtet.

319. Senfsauce.

In 52—70 Gr. (3—4 Lot) Butter wird ein Kochlöffel Mehl in einem Eßlöffel feingehackter Zwiebel lichtgelb geröstet,

hernach mit guter Fleischbrühe abgerührt, ein wenig Pfeffer (am besten weißer), zwei Lorbeerblätter und drei Nelken dareingethan, und dies eine halbe Stunde zusammen gekocht, wo man dann das Ganze durch's Sieb treibt, und das Durchgetriebene auf dem Feuer mit nußgroß Butter und zwei Eßlöffel französischem Senf noch einmal heiß macht.

320. Pfeffersauce.

Nachdem in einem Stückchen Butter oder gutem Fett zwei Kochlöffel Mehl gelb geröstet, ein Eßlöffel Zwiebel noch einigemal damit umgerührt, und dies mit guter Fleischbrühe zur gehörigen Saucendicke abgerührt ist, läßt man das Ganze mit drei Eßlöffel Weinessig, Pfeffer, etwas Bratensauce und einer halben Messerspitze spanischem Pfeffer eine halbe Stunde kochen, streicht dann die Sauce durch's Sieb, setzt sie mit nußgroß Butter wieder auf's Feuer, und macht sie, unter öfterem Aufziehen mit einem kleinen Schöpflöffel, hier kochend heiß.

Anmerkung. Will man diese und ähnliche Saucen auf einfachere Art bereiten, so richtet man sie an, ohne daß sie zuvor durchgetrieben sind.

321. Gurkensauce.

Man schält mittelgroße Gurken, verschneidet sie, nimmt die Kerne heraus, und schneidet das Fleischige in kleine Würfel, alsdann wird in einem Stückchen Butter oder sonstigem guten Fett zwei Kochlöffel Mehl mit einem Eßlöffel feingeschnittener Zwiebel gelb geröstet, dies mit Fleischbrühe zur gehörigen Dicke glatt abgerührt, und die Gurken mit etwas Bratenbrühe, zwei Eßlöffel scharfem Essig, einem kleinen Sträußchen Gurken- oder Aniskraut, Pfeffer und Salz so lange mit der Sauce langsam gekocht, bis sie weich sind, was ungefähr eine halbe Stunde erfordert. — Gibt man gewöhnlich zu Hammelfleisch, Rindfleisch rc.

322. Specksauce.

70 Gr. (4 Lot) Speck wird in feine Würfel geschnitten, und diese geröstet, jedoch nur so lange, bis sie leicht gelb sind, wo man sie dann mit dem Schaumlöffel herausnimmt. In dem zurückgebliebenen Fett röstet man nun zwei Kochlöffel Mehl gelb, gibt einen Eßlöffel geschnittene Zwiebel dazu und röstet solche ein wenig damit, rührt das Ganze mit guter Fleischbrühe ab, und kocht es eine halbe Stunde mit Pfeffer und einer Messerspitze Kümmel. Vor dem Anrichten werden einige Eßlöffel guter Weinessig dazugegeben, obige Speckwürfel wieder dareingethan, und die Sauce einigemal damit aufgekocht. — Serviert man zum Rindfleisch.

323. Braune Zwiebelsauce.

In einem Stückchen Butter wird zwei Kochlöffel Mehl

braun geröstet, und dazu alsdann zwei Eßlöffel geschnittene, in etwas Zucker gelb angedämpfte Zwiebel gegeben, dies nun mit Fleischbrühe und vier Eßlöffel Essig zur gehörigen Dicke abgerührt, Salz und Pfeffer darangethan, und das Ganze eine halbe Stunde langsam gekocht, wo dann das aufsteigende Fett abgenommen und die Sauce durch ein Sieb in eine Saucière angerichtet wird. — Falls man die Zwiebeln liebt, richtet man die Sauce ohne sie durchzutreiben an, und serviert sie mit den Zwiebeln.

324. Weiße Zwiebelsauce.

In 70 Gr. (4 Lot) Butter röstet man drei Kochlöffel Mehl so lange, bis letzteres aufsteigen will, gibt dann zwei Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln dazu, und rührt diese noch einigemal damit um. Nun wird vier bis sechs Eßlöffel Essig, Salz und Pfeffer (am besten weißer) dazugegeben, und das Ganze eine halbe Stunde langsam gekocht. Sollte sich auf der Oberfläche Fett angesammelt haben, so wird es vor dem Anrichten abgenommen. — Gibt man gern zu Hammelfleisch.

325. Braune Sardellensauce.

Zwei Kochlöffel Mehl wird in einem Stückchen Butter lichtgelb geröstet, und darin eine Handvoll feingewiegte Petersilie und ebensoviel Zwiebel abgedämpft, dann vier gewaschene, ausgegrätete, feingewiegte Sardellen dazugethan, und dies zusammen mit guter Fleischbrühe glatt abgerührt. Nach halbstündigem langsamen Kochen wird das Fett abgenommen, und ein wenig Zitronensaft oder ein Eßlöffel Essig an die Sauce gegeben. — Kann durchgetrieben und mit nußgroß Butter noch einmal heiß gemacht werden; doch wird sie gewöhnlich nicht durchgetrieben.

326. Frikassierte Sardellensauce.

140 Gr. ($^1/_4$ Pfund) Butter wird mit einem Kochlöffel Mehl abgeknetet, zwei Eigelb, sechs Stück ausgegrätete, feingewiegte Sardellen, Salz, Muskatnuß und nach Belieben Zitronensaft dazugethan, und dies mit $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) kaltem Wasser glatt abgerührt, worauf die Sauce unter fortwährendem Rühren so lange auf dem Feuer bleibt, bis sie leicht und dicklich geworden, doch darf sie nicht zum Kochen kommen.

Anmerkung. Diese und die vorige Sauce werden besonders zu Fischen, aber auch zum Rindfleisch gegeben.

327. Sauce zu Blumenkohl oder Spargeln, auch zu Fischen.

Ein großer Kochlöffel Mehl wird mit kaltem Wasser glatt abgerührt, zwei Eßlöffel Essig und zwei Eigelb beigefügt, und dies zusammen nochmals glatt abgerührt. Nun gibt man einen

halben Schöpflöffel Fleischbrühe, 70 Gr. (4 Lot) Butter, etwas Muskatnuß und ein wenig Salz dazu, nimmt das Ganze auf's Feuer, und rührt es schnell dick schaumig an; sollte die Sauce zu dick sein, so wird noch etwas vom Blumenkohlabsud dazugegeben. Sie wird nun sogleich durch's Sieb über den heiß angerichteten Blumenkohl gegossen, und es soll dieselbe derartig dick sein, daß sie vom Blumenkohl nicht herunterläuft, und ihn gleichsam bedeckt; doch sei sie nicht breiartig. — Wird die Sauce zu Fischen verwendet, so bringt man dabei, statt Blumenkohlabsud, Fischabsud in Anwendung.

328. Sauce zu Blumenkohl oder Spargeln auf andere Art.

Ist die Sauce Nr. 315, nur verwendet man dabei, statt Fischabsud, ebensoviel Blumenkohl- oder Spargelabsud.

329. Häringssauce.

Ein kleiner Häring wird ausgewaschen, geklopft und abgehäutet, dann grätet man ihn aus, und verwiegt ihn fein mit etwas Petersilie und ein klein wenig Zitronenschale. Nun zerläßt man in einem Tiegel ein Stückchen Butter, röstet darin einen Kochlöffel Mehl gelbbraun, rührt dies mit zwei Eßlöffel Essig und der gehörigen Portion Fleischbrühe ab, und nimmt das Verwiegte dazu. Nach halbstündigem langsamen Kochen wird das Fett abgenommen, die Sauce, nach Bedarf mit Fleischbrühe verdünnt, durch's Sieb getrieben, und wie Nr. 320 heiß gemacht, oder auch nicht durchgetrieben sofort zu Tisch gegeben.

330. Trüffelsauce.

Nachdem zwei Kochlöffel Mehl in 105 Gr. (6 Lot) Butter gelbbraun geröstet, werden sie mit guter Fleischbrühe und einem Glas rotem Wein abgerührt, dann vier bis sechs fein geschälte, verschnittene Trüffeln im Mörser gestoßen, und an die Sauce gethan nebst Salz, zwei Eßlöffel Jus (Nr. 2) oder Bratenbrühe, Pfeffer und Zitronensaft. Dies läßt man zusammen eine halbe Stunde langsam kochen, und nimmt dann das Fett ab. — Einige Eßlöffel Madera an die Sauce gethan, erhöht deren Geschmack sehr. — Wird namentlich zu braun Eingemachtem verwendet.

331. Kapernsauce.

Es wird eine braune oder weiße Zwiebelsauce (Nr. 323, 324) bereitet, jedoch nur ein bis zwei Eßlöffel Essig dazugenommen, dieselbe dann mit zwei Eßlöffel Kapern, Pfeffer und Salz einigemal durchgekocht, hernach das Fett abgenommen, und die Sauce angerichtet.

332. Champignonsauce.

Eine Handvoll gewaschene Champignons werden fein verschnitten, ebenso eine halbe Zwiebel, dieses in 70 Gr. (4 Lot) Butter unter Zugießen von Fleischbrühe weichgedämpft, mit zwei Kochlöffel Mehl eingestäubt, mit guter Fleischbrühe abgerührt, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, und eine halbe Stunde langsam gekocht, alsdann das Fett abgenommen, die Sauce mit Zitronensaft ein wenig gesäuert, und samt den Champignons angerichtet. — Bei Eingemachtem vortrefflich. — Einfacher: Man gibt die gewaschenen verschnittenen Champignons in eine weiße Einmachsauce (Nr. 306), und kocht sie eine halbe Stunde darin weich.

333. Frikassierte Champignonsauce.

Ist ganz die Sauce Nr. 332, nur werden unmittelbar vor dem Anrichten zwei mit einem Eßlöffel Wasser und 17½ Gr. (1 Lot) zerlassener Butter verklopfte Eigelb daruntergerührt.

334. Maderasauce.

In einem Kastrol wird ein Stückchen Butter zerlassen, und ein halber Selleriekopf, eine gelbe Rübe, eine Petersilienwurzel, eine Zwiebel, ein Lorbeerblatt und ein Stückchen Speck, alles in Stücke verschnitten, dareingelegt. Dies läßt man mit einem Schöpflöffel Fleischbrühe zugedeckt einbraten, bis die Sauce kurz und gelb geworden, dann wird sie mit einem Schöpflöffel brauner Einmachsauce und ebensoviel Fleischbrühe eine halbe Stunde langsam dicklich durchgekocht, abgefettet, und durch's Sieb gegossen. Nun nimmt man sie auf's Feuer, fügt nußgroß Butter, ein Glas Madera und den Saft einer halben Zitrone bei, und macht sie unter fortwährendem Aufziehen mit dem Schöpflöffel noch einmal heiß. — Serviert man zu gebratenem Rindfleisch oder verwendet sie zu Ragouts.

335. Paradiesäpfel- oder Liebesäpfelsauce.

Nachdem aus zwölf reifen, verschnittenen Paradiesäpfeln der Same nebst dem wässerigen Saft ausgedrückt, werden die roten fleischigen Teile in einem Kastrol mit 35 Gr. (2 Lot) Butter, einem Lorbeerblatt, zwei Nelken, sechs Pfefferkörnern, einigen Schalotten oder Zwiebeln, auch wenigem mageren Schinken, falls einer da ist, ungefähr eine Stunde, unter öfterem Zugießen von etwas Fleischbrühe, langsam weichgedämpft. Nun wird mit einem Schöpflöffel brauner Einmachsauce aufgefüllt, das Ganze noch eine halbe Stunde langsam gekocht, das aufsteigende Fett abgeschöpft, und die Sauce durch's Sieb getrieben, letztere hernach nochmals auf's Feuer gebracht, nußgroß Butter,

das nötige Salz und der Saft einer halben Zitrone beigefügt, die Sauce mit dem Schöpflöffel dann öfters aufgezogen, und noch einmal heiß gemacht. — Soll eine schöne rote Farbe und einen säuerlichen Geschmack haben. — Dient zu Fischen und gebratenem Fleisch.

336. Süße Mostsauce.

In einem Stückchen Butter werden zwei Kochlöffel Mehl oder besser ein Kaffeelöffel Kartoffelmehl gelb geröstet, und dies mit ½ Ltr. (2 Schoppen) süßem Most glatt abgerührt, dann wird es mit einer Zitronenschale durchgekocht, zwei Eßlöffel Senf, etwas Salz, Pfeffer, zwei Eßlöffel Essig und nötigenfalls ein Stückchen Zucker dazugegeben, das Ganze noch einigemal aufgekocht, und durch ein Sieb angerichtet. — Gut zu Rindsbraten, zu Rind- und Schweinefleisch, auch zu gekochten Zungen.

337. Frikassierte Mostsauce.

Wird bereitet wie vorhergehende. Ist sie dann durchgetrieben, so wird sie wieder auf's Feuer genommen, nach Hinzufügung von nußgroß Butter noch einmal heiß gemacht, und über zwei mit etwas Wasser verrührte Eigelb angerichtet. — Verwendet wird sie wie vorige.

Anmerkung. Alle diese Saucen sollen die rechte Dicke haben, nämlich beim Aufziehen dicklich vom Löffel laufen.

338. Meerrettig in Fleischbrühe.

Eine Stange Meerrettig wird gewaschen, leicht abgeschabt, auf dem Reibeisen gerieben, und noch einigemal auf dem Schneidbrett überwiegt, dann in einem Tiegel nebst 52 Gr. (3 Lot) Butter und einem kleinen Kochlöffel Mehl mit guter Fleischbrühe zur gehörigen Dicke angerührt, gesalzen und schnell aufgekocht. — Gibt man zu Rindfleisch.

Anmerkung. Reiben soll man den Meerrettig erst zur Zeit, wo man ihn sofort kocht, indem er sonst grau und unansehnlich wird. Auch ist er schnell zu kochen und dann augenblicklich zu Tisch zu geben, damit er von seiner Schärfe nichts verliere. Doch gilt dies nicht für allzuscharfen Meerrettig; dieser muß etwas länger kochen, wodurch er milder wird.

339. Meerrettig in Milch.

Wird zubereitet wie vorhergehender, nur nimmt man Milch anstatt Fleischbrühe. Er wird dann mit Zucker, Salz und etwas Muskatnuß gewürzt, schnell aufgekocht, und zu gesottenem oder gebratenem Rindfleisch serviert. — Will man ihn feiner und besser, so rühre man ein bis zwei mit etwas Milch verklopfte Eigelb und etwas fein gestoßene Mandeln darein.

b. Kalte Saucen.

340. Grüne Mayonnaisesauce.

Junges, schön grünes Körbelkraut, Petersilienlaub, Estragon und schön dunkelgrüner Spinat, von jedem eine Handvoll, wird von den Stielen abgezupft, gewaschen und in kochendem Salzwasser ein bis zwei Minuten abgebrüht, dann herausgenommen, in kaltes Wasser gelegt, durchgeschüttet, fest ausgedrückt, fein verwiegt und durch's Sieb getrieben. Hernach werden in einer kleinen, tiefen Porzellanschüssel drei Eigelb verklopft, und ganz langsam $^1/_8$ Ltr. ($^1/_2$ Schoppen) feines Oel dareingerührt, so, daß erst nach drei Viertelstunden das letzte unter die Eigelb gegeben ist, zu welcher Zeit die Sauce wie eine weichabgerührte Butter aussieht. Hierein rührt man nun sechs bis acht Eßlöffel beinahe erkalteten Aspik (Nr. 1326), ziemlich viel Salz, weißen Pfeffer, die durchgetriebenen Kräuter und drei bis vier Eßlöffel scharfen Weinessig (besser Estragonessig), und gibt die Sauce über kalte Fische, Geflügel und andere kalte Platten. — Sollte sie nicht schön grün sein, so kann man etwas Spinattopfen (Nr. 2137) dazunehmen.

Anmerkung. Die Mayonnaisesauce muß, hauptsächlich im Sommer, an einem kalten Ort gerührt werden. Wenn sie bereitet ist, muß man sie sogleich verbrauchen, weil sie bei längerem Herumstehen stocken würde. Sie soll derart in der Dicke sein, daß der betreffende Gegenstand leicht damit übergossen werden kann. Noch ist zu bemerken, daß sie mehr Salz als andere Saucen erfordert.

341. Weiße Mayonnaisesauce.

Bereitet man wie vorige, nur daß das Grüne wegbleibt, und $^1/_8$ Ltr. ($^1/_2$ Schoppen) noch laufender Aspik mehr genommen wird.

342. Geschwungene Mayonnaisesauce.

$^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) noch laufender Aspik (Nr. 1326), das nötige Salz, etwas weißer Pfeffer, $^1/_8$ Ltr. ($^1/_2$ Schoppen) feinstes Oel und $^1/_{16}$ Ltr. ($^1/_4$ Schoppen) Estragonessig wird in einer Schüssel an einem kalten Ort, im Sommer wo möglich auf Eis, mit der Schneerute geschwungen, bis das Ganze weiß und schaumig. — Gibt man über kalte Fische, Geflügel 2c.

343. Mayonnaisesauce ohne Aspik.

Drei Eigelb werden in einem Geschirr sechs Minuten gut gerührt, und alsdann $^1/_8$ Ltr. (ein schwacher halber Schoppen) feines Oel langsam, unter immerwährendem halbstündigen Rühren nach einer Seite, darangegossen, so daß es dick wie Butter aussieht. Nun kommen vier bis sechs Eßlöffel scharfer

Essig (besser Estragonessig), Salz und Pfeffer (wo möglich weißer) daran, und es wird das Ganze noch gut gerührt. — Diese kräftige Sauce verwendet man wie bei Nr. 340 bemerkt.

344. Florentiner Sauce.

Petersilienkraut, Körbel, Estragon, Pimpinelle, junges Sellerienkraut und Schnittlauch, je eine gute Handvoll, wird in schwach gesalzenem Wasser schnell weichgekocht und in kaltem Wasser abgekühlt, dann fest ausgedrückt, im Mörser fein gestoßen, nebst zwölf kleinen, zuvor in Wein eingeweichten Löffelbisquiten durch ein Sieb getrieben, und das Durchgetriebene sodann mit einigen Eßlöffeln feinem Oel, Salz, Zitronensaft und kalter Fleischbrühe zur Saucendicke angerührt. — Dient zu blauabgesottenen Karpfen oder zu gebratenem Rindfleisch.

345. Schnittlauchsauce.

Von fünf hartgesottenen Eiern wird das Gelbe mit einem guten Eßlöffel Salatöl in einer Schüssel gut verrührt, etwas Essig dazugegeben, sowie zwei Eßlöffel feingeschnittener Schnittlauch und das feingewiegte Weiße der fünf Eier, und das Ganze mit etwas Fleischbrühe untereinandergemacht.

346. Petersiliensauce.

Ein Stück Schwarzbrod wird in Essig eingeweicht, und dann ausgedrückt und im Mörser mit ganz frischer Petersilie gestoßen. Das Ganze wird nun durch ein Sieb getrieben, und mit ein wenig Salz, Pfeffer und Fleischbrühe untereinandergemacht.

347. Sardellensauce.

105 Gr. (6 Lot) gewaschene, ausgegrätete Sardellen werden verschnitten, und mit vier hartgekochten Eigelb im Mörser fein gestoßen, dies durch's Sieb getrieben, mit Essig und Oel, ein wenig Salz und Pfeffer und einem kleinen Eßlöffel Senf zur gehörigen Saucendicke abgerührt, und zu kaltem Fleisch aufgestellt.

348. Häringssauce mit Schnittlauch.

Ein Häring (Milchner) wird gewaschen, abgehäutet, ausgegrätet, und mit der Milch und vier hartgekochten Eigelb fein gewiegt, dies mit zwei Eßlöffel Kapern, Essig und Oel, Salz, Pfeffer, zwei Eßlöffel feingeschnittenem Schnittlauch und einem Eßlöffel Senf zur gehörigen Saucendicke abgerührt, und dann zu kalten Platten, wie Fischen 2c., gegeben.

349. Häringssauce mit kaltem Braten.

Ein nach voriger Nummer hergerichteter Häring (Milchner)

wird fein gewiegt, ebenso 280 Gr. (1/2 Pfund) kalter Braten, beides in die Salatschüssel gegeben, sowie ein feingewiegter halber Apfel, 17 1/2 Gr. (1 Lot) Kapern, eine halbe geriebene Zwiebel und ein Eßlöffel feingeschnittene rote Rübe, und alles untereinandergemengt. Unterdes wird die Häringsmilch mit zwei Eigelb fein gewiegt, und mit Essig, ziemlich viel feinem Salatöl und einem Eßlöffel feinem Senf abgerührt, dies nun in die Salatschüssel gegossen, und das Ganze gut untereinandergemacht.

350. Kartoffelsauce mit Häring.

Es werden Kartoffeln gesotten, geschält und sofort durch's Sieb getrieben, unterdes ein gewaschener Häring abgehäutet, ausgegrätet, verschnitten, und im Mörser mit zwei hartgekochten Eigelb fein gestoßen, nun herausgenommen, ein Schöpflöffelvoll von den Kartoffeln dazugethan, und dieses mit Essig, Oel, etwas warmer Fleischbrühe, Salz und Pfeffer angerührt. — Man kann auch die gesottenen Kartoffeln erkalten lassen, dann reiben, und mit in Würfel geschnittenem Häring, sowie Essig, Oel, Salz, Pfeffer und etwas warmer Fleischbrühe anmachen. — Je nachdem der Essig scharf ist, wird mehr oder weniger Fleischbrühe genommen.

351. Kartoffelsauce mit Sardellen.

Frisch gesottene Kartoffeln werden geschält, und gleich heiß durch's Sieb gedrückt oder im Mörser gestoßen, vier Sardellen gewaschen, ausgegrätet und in feine Würfel geschnitten, und eine halbe Zwiebel ebenfalls fein geschnitten. Nun wird ein Schöpflöffelvoll von den Kartoffeln, die Sardellen und die Zwiebel mit Essig, Oel, Salz, etwas Pfeffer und weniger warmer Fleischbrühe in einer Salatschüssel untereinandergemacht, bergartig mit einem Löffel glattgestrichen, und das Gelbe eines hartgesottenen Eies durch's Sieb mit einem Löffel über das Ganze durchgedrückt, so daß es völlig damit bedeckt ist.

Anmerkung. Diese wie die vorige Sauce wird meist zu Rindfleisch serviert.

352. Meerrettig mit Zucker.

Den geriebenen und auf dem Schneidbrett noch feingewiegten Meerrettig begießt man mit Himbeer- oder in dessen Ermangelung mit gutem Weinessig, thut im letzteren Fall einen Eßlöffel gestoßenen Zucker und etwas Salz und Pfeffer darein, und macht alles dann gut durcheinander. — Besonders zu warmem Schweinefleisch zu empfehlen.

353. Meerrettig mit Essig und Oel.

Der Meerrettig wird gerieben und verwiegt wie vorher-

gehender, dann mit Essig, Oel, Salz und Pfeffer angemacht, und vor dem Auftragen mit feingeschnittenem Schnittlauch bestreut.

354. Geriebener Rettig.

Die schwarzen Rettige eignen sich hierzu am besten. Nachdem alles Schwarze rein abgeschabt, werden die Rettige am Reibeisen gerieben, und mit Salz, Pfeffer, Essig und Oel untereinandergemengt. — Sollte der Rettig vor dem Anmachen zu viel Saft gezogen haben, so schüttet man letzteren ab.

355. Remuladesauce.

Man nimmt Oel, Essig, einen Eßlöffel Senf, drei hartgesottene, feingehackte Eigelb, etwas Pfeffer, zwei Eßlöffel verwiegte Kapern nebst dem gehörigen Salz, und rührt alles wohl untereinander. — Wird feiner, wenn, statt Kapern, 52 Gr. (3 Lot) Sardellenbutter (Nr. 301), mit feingewiegter Petersilie, Estragon und Thymian, sowie drei harten, mit feinem Oel schaumig abgerührten Eigelb vermengt, dazukommen. — Gibt man zu Fischen, kaltem Fleisch u. drgl.

c. Süße Saucen.

Vorbemerkung. Bei jenen der nachfolgenden Saucen, welche mit Eiern bereitet sind, ist hauptsächlich darauf zu sehen, daß sie nach dem Hinzugeben der Eier nicht mehr zum Kochen kommen; durch nochmaliges Kochen würden sie gerinnen. Ein Zeichen, daß sie fertig sind, ist, wenn der hineingetauchte Finger sehr stark brennt. Man nimmt sie nun vom Feuer, rührt sie noch einigemal um, gießt sie nach Belieben durch's Sieb, und verwendet sie.

356. Milchsauce mit Zitronen.

Man verwendet hierzu ³/₄ Ltr. (3 Schoppen) Milch oder Rahm, 105 Gr. (6 Lot) an einer Zitrone abgeriebenen Zucker, einen kleinen Eßlöffel Mehl, am besten Kartoffelmehl (Nr. 2142), fünf Eigelb und einige Körnchen Salz. Nachdem das Mehl in einer messingenen Pfanne mit weniger kalter Milch glatt angerührt, gibt man die Eigelb nebst dem Zucker dazu, füllt mit der übrigen Milch auf, und bringt das Ganze auf's Feuer, wo man die Sauce unter fortwährendem Schlagen mit dem Schneebesen oder Kochlöffel heiß werden aber nicht kochen läßt, und hernach durch ein Sieb anrichtet. — Statt den Zucker an der Zitrone abzureiben, kann man nur eine Zitronenschale beifügen.

357. Vanillesauce.

¹/₂ Ltr. (¹/₂ Maß) gute Milch wird mit einem Stückchen Vanille eine Viertelstunde, bedeckt, langsam gekocht, und dann eine Viertelstunde zugedeckt bei Seite gestellt. Nun rührt man einen Eßlöffel Mehl mit ¹/₄ Ltr. (1 Schoppen) kalter Milch glatt an, gibt fünf Eigelb und einige Körnchen Salz dazu, und fügt die etwas erkaltete Vanillemilch bei. Hernach wird die

Sauce, mit Zucker versüßt, auf's Feuer genommen, unter beständigem Rühren mit dem Schneebesen bereits kochend gemacht, und dann, nach Belieben durch ein Sieb, angerichtet.

358. Zimtsauce.

Bereitet man wie vorige, nur wird, statt Vanille, ein fingerlanges Stückchen Zimt mit der Milch gekocht.

359. Mandelsauce.

70 Gr. (4 Lot) süße und sechs Stück bittere, abgezogene Mandeln werden mit Milch feingestoßen, und in 5/8 Ltr. (einer starken halben Maß) guter Milch einigemal durchgekocht, dies eine Viertelstunde bei Seite gestellt, und dann durch ein Sieb gegossen. Die andern Zuthaten und die übrige Behandlung wie bei Nr. 357.

360. Sauce von Thee, Orangenblüte und Lorbeer.

In 1/2 Ltr. (1/2 Maß) gute Milch wird so viel Thee gegeben, als man zwischen drei Finger nehmen kann, dann sechs bis acht Orangenblüten und ein halbes Lorbeerblatt beigefügt, und das Ganze zusammen einigemal aufgekocht und bedeckt bei Seite gestellt. Das übrige Verfahren ganz wie bei der Vanillesauce (Nr. 357).

361. Chocoladesauce.

105 Gr. (6 Lot) zerbröckelte Chocolade wird mit einem Schoppen Milch unter fortwährendem Rühren gut verkocht, und nun noch 1/4 Ltr. (1 Schoppen) Milch dazugegossen. Hat dies zusammen aufgekocht, so wird es eine Viertelstunde bei Seite gestellt, währenddem ein Eßlöffel Mehl mit 1/4 Ltr. (einem schwachen Schoppen) kalter Milch und nach Belieben zwei Eigelb glatt abgerührt, die Chocolade dann darangegossen, und die Sauce nach Nr. 357 beendet. Sollte sie zu dick sein, so wird mit warmer Milch oder warmem Rahm nachgeholfen.

Anmerkung. Alle diese Milchsaucen können zu jeder warmen und kalten Mehlspeise und Backerei ebensogut kalt gegeben werden, wo man dann einige Eigelb mehr dazunimmt und sie nun Creme heißen.

362. Krebssauce.

Ein Eßlöffel Mehl wird mit etwas kalter Milch und vier Eigelb glatt angerührt, und noch so viel Milch dazugegossen, daß es im Ganzen 3/4 Ltr. (3 Schoppen) ausmacht, dies auf's Feuer gesetzt, mit Zucker versüßt, ein klein wenig Salz und 35 Gr. (2 Lot) Krebsbutter dareingethan, die Sauce, unter fortwährendem Rühren mit dem Schneebesen, kochend heiß gemacht, und dann, nach Belieben durch's Sieb, angerichtet.

363. Kalte Rahmsauce.

$^3/_4$ Ltr. (3 Schoppen) Rahm wird mit 70 Gr. (4 Lot) Zucker und einem Stengelchen Vanille aufgekocht, und zugedeckt eine Viertelstunde bei Seite gestellt, dann zwei Eigelb mit einem Eßlöffel kalter Milch und einem Eßlöffel Mehl verrührt, und die abgekochte Vanillemilch darangegossen. Die Sauce wird nun durch ein Sieb wieder zurück in's Kastrol geschüttet, mit dem gehörigen Zucker versüßt, unter beständigem Rühren mit dem Schneebesen noch heiß gemacht, hierauf bei Seite gestellt, und nach gänzlichem Erkalten ein kleiner Teller Schlagrahm (Nr. 1445) daruntergemischt. — Gibt man zu kalten Mehlspeisen u. drgl.

364. Weiße Weinsauce.

Zwei kleine Kochlöffel Mehl werden mit $^1/_8$ Ltr. (einem $^1/_2$ Schoppen) Wasser und 4 Eigelb glatt angerührt, und $^1/_2$ Ltr. ($^1/_2$ Maß) Wein darangegossen, dies nun mit dem gehörigen Zucker, Zitronenschale, 35 Gr. (2 Lot) Butter und einem Stückchen Zimt auf's Feuer gesetzt, und unter fortwährendem Rühren aufgekocht. In der Regel mischt man noch vier zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter, dann muß man aber $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) Wein mehr nehmen. — Diese Sauce wird gewöhnlich über Puddings angerichtet; doch kann sie auch zu jedem beliebigen Backwerk gegeben werden.

365. Weinsauce auf englische Art.

Zu zwei Eßlöffel feinem Mehl gebe man 70 Gr. (4 Lot) Zucker, ebensoviel Butter, einige Körnchen Salz und etwas Muskatnuß, rühre dies mit $^1/_8$ Ltr. ($^1/_2$ Schoppen) frischem Wasser nach und nach glatt, gebe ebensoviel Madera und $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) andern guten alten Wein dazu, und rühre das Ganze nun auf dem Feuer zu einer dicken Sauce ab, die gleich der Buttersauce (Nr. 313) nicht kochen, sondern nur kochend heiß werden darf.

366. Geschlagener Weinschaum. Chaudeau.

Zwei ganze Eier und sechs Eigelb, 140 Gr. (8 Lot) an einer Zitrone abgeriebener Zucker, $^1/_2$ Ltr. (2 Schoppen) weißer alter Wein und der Saft einer halben Zitrone wird auf schwachem Feuer mit dem Schneebesen so lange geschlagen, bis sich ein zarter dicker Schaum bildet und die Sauce aufsteigen will, worauf dieselbe vom Feuer genommen, und noch eine Zeitlang geschlagen wird. Wenn sich auf der Oberfläche des Schaums schmale, wie Oel aussehende Streifen zeigen, kann man annehmen, daß die Sauce fertig ist. — Der Geschmack wird sehr erhöht, wenn man einen Eßlöffel Rum oder feinen Liqueur dareingibt.

367. Wein-Chocoladesauce.

105 Gr. (6 Lot) gebröckelte oder, besser, geriebene Chocolade wird mit $^1/_8$ Ltr. ($^1/_2$ Schoppen) Wasser verkocht und verrührt, und hierauf $^1/_2$ Ltr. ($^1/_2$ Maß) Wein dazugegeben. Ist dies zusammen aufgekocht, so wird es eine Viertelstunde bei Seite gestellt, währenddem ein Eßlöffel Mehl mit einigen Eßlöffeln Wasser und vier Eigelb glatt abgerührt, und obiges dann darangegossen. Die Sauce wird nun durch ein Sieb wieder zurück in das Kastrol oder die Pfanne geschüttet, gehörig mit Zucker versüßt, unter fortwährendem Rühren mit dem Schneebesen kochend heiß gemacht, und alsdann angerichtet.

368. Rosinensauce.

In 70 Gr. (4 Lot) Butter wird ein kleiner Kochlöffel Mehl langsam dunkelbraun geröstet, dies mit $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) Wasser glatt abgerührt, $^3/_4$ Ltr. (3 Schoppen) Wein darangegossen, und 70—105 Gr. (4—6 Lot) gewaschene kleine Weinbeeren (Rosinen), ein Stückchen verbröckelter Zimt, eine Zitronenschale und zur Genüge Zucker dazugegeben. Nach mehrmaligem Aufkochen richtet man die Sauce an. — Eignet sich hauptsächlich zu Mehlspeisen, die aus dem Schmalz oder im Ofen gebacken sind.

369. Kirschen- oder Weichselsauce.

Man steint 560 Gr. (1 Pfund) frische schwarze Kirschen oder Weichseln aus, stößt die Kerne im Mörser, und gibt dazu nun das Fleischige, indem man den vom Aussteinen vorhandenen Saft zurückläßt. Der zurückgelassene Saft wird alsdann samt allem in einem Kastrol mit einem Stückchen Zimt, Zitronenschale, $^1/_2$ Ltr. (2 Schoppen) Wasser und einem verschnittenen Milch- oder anderem Weißbrot auf's Feuer gesetzt, das Ganze eine Stunde langsam gekocht, hernach durch's Sieb getrieben, mit $^1/_2$ Ltr. (2 Schoppen) altem (am besten r o t e m) Wein und einem Gläschen Wasser verdünnt, nach Bedarf mit Zucker versüßt, 35—52 Gr. (2—3 Lot) Butter dazugegeben, und solches unter fortwährendem Rühren heiß, doch nicht kochend gemacht. Sollte die Sauce zu dick sein, so wird mit Wein nachgeholfen. — Ein Eßlöffel K i r s c h w a s s e r und der Saft einer halben Z i t r o n e vor dem Anrichten daruntergegeben, erhöht den Geschmack der Sauce bedeutend.

370. Sauce von g e t r o c k n e t e n Kirschen oder Weichseln.

560 Gr. (1 Pfund) getrocknete Kirschen oder Weichseln werden im Mörser fein gestoßen, dann in ein Kastrol gegeben,

und so viel Wasser beigefügt, daß es über die Kirschen 2c. hinsteht, welche nun nebst einem verschnittenen Milchbrot oder einer Semmel und einem Stückchen Zimt eine gute Stunde kochen sollen; nötigenfalls wird während dieser Zeit etwas Wasser beigegossen. Sind die Kirschen 2c. durchgehends weich, so werden sie durch ein Sieb getrieben, das Durchgetriebene mit Wein gehörig verdünnt, alsdann nochmals auf's Feuer genommen, ein Stückchen Butter und der erforderliche Zucker sowie etwas Zitronensaft dazugegeben, und die Sauce unter fortwährendem Aufziehen mit dem Schöpflöffel noch kochend heiß gemacht.

371. Hagebuttensauce.

140 Gr. (1/4 Pfund) frische oder getrocknete Hagebutten werden mit 3/4 Ltr. (3 Schoppen) Wasser, für drei Pfennig Semmelschnitten und etwas Zimt und Zitronenschale während zwei Stunden dick und weich gekocht, dies dann durch's Sieb getrieben, mit 1/2 Ltr. (2 Schoppen) Wein verdünnt, mit Zucker versüßt, und die Sauce nach Nr. 369 beendet, nur bleibt das Kirschwasser fort.

372. Aprikosensauce.

Acht schöne Aprikosen werden ausgesteint, und mit einem Glas Wasser und zwei Scheiben abgeschältem Weiß- oder Milchbrot zugedeckt weich gedünstet, alsdann damit durch's Sieb getrieben, und das Durchgetriebene gehörig mit Wein verdünnt und mit Zucker versüßt. Im übrigen bereitet man die Sauce nach Nr. 369, nur verwendet man kein Kirschwasser und keinen Zitronensaft. Die aus den aufgeklopften Steinen genommenen Kerne werden abgebrüht und abgezogen, und dann mandelartig länglich geschnitten in die Sauce gethan.

373. Pfirsichsauce.

Bereitet man wie vorige, nur wird zwei Eßlöffel Kirschwasser dazugenommen, und die Kerne bleiben weg.

Anmerkung. Vorstehende zwei Saucen werden gewöhnlich zu aus dem Schmalz gebackenen Mehlspeisen, Puddings u. dgl., auch zu gebratenem Wildpret verwendet.

374. Aepfelsauce.

Sechs gute Kochäpfel werden abgeschält, vom Kernhaus befreit in dünne Scheiben geschnitten, und mit 1/2 Ltr. (2 Schoppen) Wein, etwas Wasser, einem Stengelchen Zimt und zwei Semmelscheiben zugedeckt weichgekocht, dies dann durch's Sieb getrieben, nach Bedarf mit Wein verdünnt, mit Zucker versüßt, und die Sauce nach Nr. 369 beendet, nur verwendet man statt Kirschwasser einen Eßlöffel Rum. — Gibt man zu Mehlspeisen, auch zu Schweinefleisch, namentlich aber zu Cotelettes.

375. Zwetschgensauce.

Zwanzig abgeschälte, ausgesteinte Zwetschgen werden mit zwei Semmelscheiben, einem Gläschen Wasser, einer Zitronenschale und einem Stengelchen Zimt, zugedeckt, weichgedämpft. Im übrigen wird die Sauce wie vorige bereitet, nur kommt weder Kirschwasser, noch Rum, noch Zitronensaft dazu. — Verwendung wie bei voriger.

376. Stachelbeersauce.

1 Ltr. (1 Maß) schöne, reife Stachelbeeren werden mit 35 Gr. (2 Lot) Butter, zwei Eßlöffeln geriebenem Weißbrot und einem Gläschen Wasser weichgedämpft, dann durch's Sieb getrieben, und, mit Wein verdünnt und mit Zucker versüßt, nochmals aufgekocht. — Dient hauptsächlich zu Wildpret, Kalbs- und Schweinebraten.

377. Hagebuttenmarmeladesauce.

Vier Eßlöffel Hagebuttenmarmelade wird, mit $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) Wasser und ebensoviel altem guten Wein verdünnt, auf's Feuer gesetzt und heiß gemacht, nach Belieben auch noch mit Zucker versüßt, und die Sauce dann zu Mehlspeisen aller Art, auch zu Rot- und Schwarzwildpret gegeben, in welch' letzterem Fall sie aber dicker sein muß.

Anmerkung. Auf gleiche Weise kann aus jeder Obstmarmelade eine Sauce bereitet werden, welche Saucen man dann, nachdem sie verdünnt und versüßt sind, ohne sie kochen zu lassen, zu kalten und warmen Mehlspeisen gibt.

Ueber das Warmhalten der Saucen. Hierzu dient folgende Vorrichtung: Man gießt in eine Bratpfanne mit ziemlich hohen Wänden, oder in ein anderes passendes Geschirr, so viel heißes Wasser, daß die fertigen Saucen, welche in ein etwas hohes Kastrol oder ein anderes hohes Geschirr gegeben werden, bis zur Hälfte darin stehen können. Die Pfanne wird alsdann bedeckt an einen Platz auf dem Herd hingestellt, wo das Wasser siedend heiß bleibt, aber nicht kochen kann, die Saucen hineingesetzt, und bis zum Gebrauch gut bedeckt darin stehen gelassen. Vor dem Anrichten rührt man sie noch einigemal gut untereinander.

Gemüse.

378. Gesottene Kartoffeln.

Reingewaschene, unbeschädigte, möglichst gleichgroße Kartoffeln werden in einem Topf oder einer Pfanne mit so viel Wasser, daß es über die Hälfte an denselben heraufgeht, auf's Feuer gesetzt, mit einem passenden Deckel zugedeckt, und schnell gesotten. Sind sie weich, so gießt man das Wasser ab, läßt sie noch einige Minuten zugedeckt im Dampf stehen, und gibt sie

dann mit süßer Butter zu Tisch. — Werden öfters auch mit Salz und Kümmel abgesotten. — Bei einem feineren Tisch belegt man die Platte, auf welche sie angerichtet werden, mit einer Serviette, richtet die Kartoffeln darein an, und überschlägt sie mit derselben.

379. Kartoffeln in Dunst gekocht.

Hierzu hat man an vielen Orten eigene Vorrichtungen von Blech; wo diese fehlen, werden die gewaschenen Kartoffeln in einen irdenen Topf genommen, mit einem Kastroldeckel, der keinen Knopf hat, oder einem sonstigen derartigen Deckel bedeckt, und umgekehrt, d. h. umgestürzt, in einen Brat- oder Backofen oder ein Bratrohr, auch auf eine heiße Herdplatte, unter der das Feuer unterhalten wird, gebracht, und zwar in der Art, daß sie unter dem Hafen und demnach von ihm bedeckt sind, dann der Deckel hervorgezogen, und die Kartoffeln bei guter Hitze eine Stunde gedämpft, hernach der Deckel wieder unterschoben, der Hafen umgekehrt, und die Kartoffeln angerichtet. — Ist kein Deckel ohne Knopf vorrätig, so kann man auch einen gewöhnlichen irdenen Deckel mit einem Knopf verwenden. Dieser Deckel wird dann verkehrt auf den Topf gedeckt, und beim Umstürzen daruntergelassen. Beim Anrichten zieht man den Hafen mit der einen Hand hervor, mit der andern wird der Deckel mittels eines Tuches gehalten, und das Ganze nun umgestürzt.

380. Kartoffeln mit Einmachsauce.

Gewaschene Kartoffeln werden geschält, und in kleinere Stücke verschnitten. Nun zerläßt man in einem Kastrol 70—105 Gr. (4—6 Lot) Butter oder sonstiges gutes Fett, dünstet darin zwei Eßlöffel geschnittene Zwiebeln, gibt zwei Kochlöffel Mehl und die Kartoffeln darein, rührt es einigemal um, füllt mit guter Fleischbrühe auf, und läßt das Ganze, nachdem noch Salz und Muskatnuß dazugethan, zugedeckt langsam weichkochen, inzwischen zwei Eßlöffel feingeschnittene Petersilie dazugebend. Die Sauce darf nicht zu kurz eingekocht sein. — Werden gewöhnlich zum Rindfleisch serviert.

381. Kartoffeln mit Knoblauch.

Die Kartoffeln werden gesotten, geschält und nach einigem Erkalten in Scheiben geschnitten, dann in 70 Gr. (4 Lot) zerlassener Butter oder gutem Fett zwei kleine Kochlöffel Mehl weiß geröstet, eine feinzerdrückte Knoblauchzehe dazugegeben und noch einige Minuten darin gedämpft, hernach mit Fleischbrühe glatt angerührt und nach Bedarf damit aufgefüllt, darein nun die geschnittenen Kartoffeln nebst Salz und Muskatnuß gethan, und das Ganze noch eine Viertelstunde gekocht.

382. Saure Kartoffeln.

In 70 Gr. (4 Lot) Fett werden zwei Kochlöffel Mehl gelb geröstet, und darein zwei Eßlöffel Zwiebeln gegeben und so lange damit umgerührt, bis die Zwiebeln gelb und das Mehl braun, hernach wird mit Fleischbrühe glatt angerührt, und etwas Essig, Salz, Pfeffer, ein Lorbeerblatt und eine Zitronenschale dazugethan. Hat diese Sauce einige Zeit langsam gekocht, so wird sie durchgeschüttet, wieder auf's Feuer gebracht, und man kocht dann die gesottenen, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln eine Viertelstunde darin auf. — Man kann die Kartoffeln auch in die Sauce geben, ohne letztere vorher durchzuschütten. Eben so gut können sie roh in Scheiben geschnitten darin weichgekocht werden.

383. Geschwungene Kartoffeln mit Petersilie.

Die frischgesottenen Kartoffeln werden geschält, nach einigem Erkalten in Scheiben geschnitten, mit 140 Gr. (1/4 Pfund) Butter in einem passenden Geschirr auf's Feuer gesetzt, und, nachdem Salz, Pfeffer und zwei Eßlöffel feingewiegte Petersilie darangethan, zugedeckt langsam durchwärmt, dann etlichemal übereinandergeschwungen, und angerichtet.

384. Geröstete Kartoffeln.

Die gesottenen Kartoffeln werden abgeschält, und nach Erkalten in Scheiben geschnitten. Nun macht man in einer Bratpfanne ein Stückchen gutes Fett heiß, dämpft einen Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel darin, gibt die Kartoffeln nebst Pfeffer und Salz hinein, röstet solche unter öfterem Umkehren mit dem Backschäufelchen schön gelb, und gibt sie gleich heiß zu Tisch. — Viele lieben Kümmel hieran, welcher dann statt des Pfeffers genommen wird.

385. Geriebene Kartoffeln geröstet.

Gänzlich erkaltete gesottene Kartoffeln werden gerieben, und nun ein Stück gutes Fett in einer Pfanne heiß gemacht, worein ein Eßlöffel geschnittene Zwiebel, und nebst Salz und Pfeffer die geriebenen Kartoffeln kommen. Man kehrt dieselben öfters mit dem Backschäufelchen um, bis sie eine gelbe Kruste haben, hernach werden einige verklopfte Eier darübergegeben, alles noch kurze Zeit unter öfterem Umkehren geröstet, eine Platte darübergedeckt, die Kartoffeln darauf umgestürzt, und dann zu Rindfleisch, Kalbscotelettes, Kalbsschnitzchen 2c. serviert. — Die Eier können auch wegbleiben, und es wird dann vor dem Umstürzen an den Seiten etwas Butter in die Pfanne gegeben, wodurch die Kartoffeln besser herauszustürzen und auch zu einem schöneren Kuchen zu braten sind.

386. Kartoffeln mit Speck und Eiern.

105 Gr. (6 Lot) feingewürfelter Speck wird nebst einem Eßlöffel feingeschnittener Zwiebel geröstet, bis diese hellgelb geworden, dann kommen gesottene, in Scheiben geschnittene, mit Salz und Pfeffer gewürzte Kartoffeln dazu. Solche röstet man schön gelb, gibt ein paar abgeklopfte Eier darüber, wendet das Ganze einigemal schnell um, damit die Eier nicht zu hart werden, und richtet dann wie in voriger Nummer beschrieben an. — Ist der Speck gesalzen, so darf nicht mehr viel Salz an dieses Gericht kommen.

387. Gebackene Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden roh geschält und in gleiche Scheiben oder Schnitze geschnitten, auch in der Größe einer Nuß rund gedreht, dann noch einmal gewaschen, durch einen Seiher abgegossen, mit einem Tuch abgetrocknet, und in schwimmendem heißen Schmalz schön gelb und rösch gebacken, worauf man sie mit dem Schaumlöffel herausnimmt, mit Salz besprengt, auf die Platte anrichtet, und mit gebackener Petersilie (Nr. 2136) garniert.

Anmerkung. Diese und die folgenden Kartoffeln schmecken besonders gut zu Ragout und gebratenem Fleisch; erstere werden besonders auch bei Gabelfrühstücken zu kaltem Fleisch serviert. Uebrigens ist bei beiden Nummern eine feine Sorte Kartoffeln erforderlich.

388. Gebackene Kartoffeln auf andere Art.

In ein weites, flaches Kastrol wird ein Stück Butter gegeben, und darein roh geschälte, in der Größe einer Nuß rundgedrehte Kartoffeln nebeneinandergelegt. Diese werden mit Salz und wenigem Pfeffer bestreut, und im Ofen oder auf der heißen Herdplatte bedeckt gedünstet. Nach einer Viertelstunde nimmt man den Deckel ab, wendet die Kartoffeln behutsam um, und bäckt sie sodann fertig, ohne sie mehr zu bedecken.

389. Glacierte Kartoffeln.

Dazu gehören runde, weiße Kartoffeln. Diese werden in Salzwasser abgekocht, geschält, nach Erkalten mittels eines Messers oder Kartoffelausstechers gleichrund gedreht, und sodann in zerlassener Butter mit Salz und Pfeffer unter fortwährendem Umrütteln gelblich gebraten. Nun gießt man etwas Bratenbrühe darüber, wodurch sie eine schön braungelbe Farbe annehmen, schwingt sie noch einigemal um, und gibt sie als Garnierung um gebratenes Fleisch.

390. Kartoffelpüree. — Abgeschmälzte Kartoffelschnitze.

Die Kartoffeln werden roh geschält, in Schnitze oder Scheiben geschnitten, gewaschen, und in so viel gesalzenem Wasser, daß es zur Hälfte an ihnen heraufgeht, und 70 Gr.

(4 Lot) Butter fest zugedeckt langsam weich und kurz eingekocht, hernach ganz fein verrührt. Nun bringt man sie nebst weitern 70 Gr. (4 Lot) Butter, dann Salz und weißem Pfeffer wieder in das Kastrol zurück, verdünnt sie mit wenigem heißen Wasser, läßt sie unter beständigem Umrühren einigemal aufkochen, richtet das Püree an, und trägt es sogleich auf. — Feiner wird dasselbe, wenn man es vor dem Anrichten durch ein Sieb treibt. — Gewöhnlich werden feingeschnittene Zwiebeln in Butter oder heißem Fett gelb geröstet, und das Püree vor dem Auftragen damit abgeschmälzt, in welchem Falle die zweiten 70 Gr. (4 Lot) Butter beim Kochen wegbleiben. Kocht man es mit Fleischbrühe, so fällt die Butter beim Kochen ganz weg, das Abschmälzen mit Zwiebeln bleibt jedoch dasselbe. — Die obenerwähnten Kartoffelschnitze kann man, sobald sie weichgekocht sind, mit dem Schaumlöffel auf eine Platte anrichten, und mit in Butter gerösteten Zwiebeln abgeschmälzt als eigenes Gericht servieren.

391. Kartoffelpüree mit Milch.

Rohe Kartoffeln werden geschält, in feine Blätter geschnitten, gewaschen, mit so viel Milch, daß sie zur Hälfte an denselben heraufgeht, auf schwaches Feuer gesetzt, und weichgedämpft. Nun werden sie fein verrührt oder durch's Sieb getrieben, hernach in das Kastrol zurückgebracht, etwas Salz, weißer Pfeffer und 140 Gr. (1/4 Pfund) Butter darangethan, und mit guter kochender Milch oder Rahm unter beständigem Umrühren auf langsamem Feuer zur gehörigen Musdicke aufgefüllt. Nachdem das Püree dann einmal aufgekocht hat, richtet man es an, und gibt es augenblicklich zu Tisch. — Eignet sich vorzüglich zu Cotelettes und gebratenem Fleisch. — Bei diesem Gericht muß sehr achtgegeben werden, daß es nicht anbrenne. — Das Bessere ist, die Milch nach und nach zuzugeben, als gleich alle auf einmal, weil in letzterem Falle leicht Ueberlaufen entsteht.

392. Gestürzte Kartoffeln.

Man schält mittelgroße, gute, rohe Kartoffeln, und schneidet sie in halbfingerdicke Scheiben. Nun wird ein Auflaufblech oder ein anderes rundes Geschirr messerrückendick mit Butter bestrichen, Boden und Wände mit schneckenförmig übereinandergestellten Kartoffelscheiben belegt, und die übrigen in die Mitte fest eingedrückt, inzwischen jedoch mit etwas Salz und Pfeffer bestreut. Nachdem dann obenauf ein gutes Stück Butter geschnitten, bäckt man die Kartoffeln, fest zugedeckt, eine gute Stunde in nicht zu heißem Ofen, läßt sie hernach bedeckt einige Minuten stehen, stürzt sie nun auf eine Platte um, und trägt sie auf.

393. Gestürzte Kartoffeln mit Püree.

Die Kartoffeln werden gesotten, geschält, und ein kleiner Teil in gleichmäßige Scheiben geschnitten und leicht gesalzen, die übrigen so heiß als möglich durch ein Sieb gedrückt, und mit vier Eiern, etwas Salz, ein wenig Pfeffer und $^1/_8$ Ltr. ($^1/_2$ Schoppen) saurem Rahm gut abgerührt. Nun bestreicht man ein Auflaufblech dick mit Butter, belegt Boden und Wände schneckenartig übereinander mit den feingeschnittenen Kartoffelscheiben, gießt in die Mitte die abgerührte Masse, schneidet 35 Gr. (2 Lot) Butter darauf, und bäckt das Ganze im Backofen oder nicht zu heißem Rohr, bis obenüber sich eine schöne gelbe Farbe zeigt, was in ungefähr einer Stunde der Fall sein wird. Es wird dann umgestürzt und aufgetragen.

394. Gestürztes Kartoffelpüree.

Geschälte rohe Kartoffeln werden fein blätterig geschnitten, mit so viel Fleischbrühe oder Wasser, daß es zur Hälfte an ihnen heraufgeht, gut weichgekocht, und alsdann mit einem Stückchen Butter, etwas Salz und wenigem Pfeffer gut und zart zu einem etwas dicken Mus verrührt. Dies wird nun in kleine, mit Butter bestrichene und mit Semmelbröseln bestreute Förmchen gefüllt, damit etwas auf einem Tuche aufgestoßen, auf daß es sich gut setze, dann im Ofen noch heiß gemacht, und beim Anrichten umgestürzt. — Man gibt es zu jeder Art Fleisch.

395. Kartoffeln mit Bechamelle von saurem Rahm.

Man schneide in der Schale abgekochte, geschälte Kartoffeln in Scheiben, 70 Gr. (4 Lot) ausgegrätete Sardellen in kleine Stückchen, und vier hartgekochte Eier ebenfalls in Scheiben, gebe nun eine Lage Kartoffeln nebst Salz und Pfeffer in eine starke, tiefe Porzellanschüssel, darauf etwas von den Sardellen und Eiern, wiederhole dies abwechselnd so lange, bis die Schüssel voll ist, und schneide dann 70 Gr. (4 Lot) Butter darüber. Unterdes rühre man einen Kochlöffel Mehl, ein Ei und zwei Eigelb mit Salz, wenigem Pfeffer und $^1/_4$ Ltr. (einem schwachen Schoppen) saurem Rahm glatt an, lasse dies auf dem Feuer unter beständigem Rühren dicklich werden oder bereits an's Kochen kommen, übergieße sodann mit dieser Bechamelle das Ganze, und backe es schön gelb in nicht zu heißem Ofen. — Statt in einer Porzellanschüssel kann man dieses Gericht auch in einem butterbestrichenen Auflaufblech zubereiten und zu Tisch geben.

396. Kartoffeln mit Käs.

Frischgesottene Kartoffeln werden geschält und in Scheiben geschnitten, dann ein Auflaufblech oder ein anderes passendes

Geschirr, das die Ofenhitze verträgt, mit Butter dick ausgestrichen, eine Lage von obigen Kartoffeln und etwas Salz dareingegeben, und darauf ein Eßlöffel Parmesankäs gestreut. Nachdem noch zwei solche Lagen hineingekommen, wird die Form voll sein. Nun wird auf das Eingefüllte dick Butter geschnitten, solches noch mit Parmesankäs bestreut, und alsdann in den ziemlich heißen Ofen gestellt, bis die Kartoffeln obenüber eine schöne gelbliche Farbe gewonnen haben. Zu beachten ist, daß sie nicht zu lange braten, es ginge sonst ihr feiner Geschmack verloren. — Statt Parmesankäs kann auch guter, feiner Emmenthaler genommen werden, wovon man dann 105 Gr. (6 Lot) verwendet, also etwas mehr als vom Parmesankäs.

397. Gefüllte Kartoffeln.

Nicht sehr große, doch möglichst gleiche Kartoffeln werden rund geschält, oben und unten glattgeschnitten, gewaschen und mit einem scharfen Blechlöffel gleichmäßig ausgehöhlt, (doch so, daß die Wände nicht zu dünn werden,) dann mit Kalbfleischfarce (Nr. 1387) gefüllt, jede nach Belieben mit einem der abgeschnittenen Scheibchen zugedeckt, und so eine an die andere in ein flaches Kastrol gestellt. Hierin werden sie, bedeckt, in guter, fetter Fleischbrühe langsam weichgedämpft, hernach mit einem Backschäufelchen behutsam angerichtet, und der zurückgebliebene Saft, mit etwas saurem Rahm oder in dessen Ermangelung mit Braten- oder Fleischbrühe aufgelöst, durch ein Sieb daruntergegossen. — Die Kartoffeln können auch mit einer beliebigen andern Farce gefüllt werden, so an Fasttagen mit Fischfarce (Nr. 1392), wo man dann, statt Fleischbrühe, Wasser mit wenigem Salz und einem Stückchen Butter nimmt, und eine Butter- oder weiße Einmachsauce (Nr. 313, 306) dazugibt. — Man kann die Kartoffeln auch nur mit feingehacktem übriggebliebenen Braten, der dann noch etwas gesalzen wird, füllen und die allenfalls noch vorhandene Bratensauce in das Kastrol geben.

398. Gedünstete weiße Rüben.

Man wäscht und schält zwei weiße Rüben, schneidet sie zu halbfingerlangen Rübchen oder auch in halbfingerlange und halbfingerdicke Stengelchen, und dünstet diese in 70 Gr. (4 Lot) gutem Fett oder Butter mit drei Eßlöffel Zucker und zugegossener Fleischbrühe langsam weich. Währenddem wird in einem Stückchen Butter ein Kochlöffel Mehl hellbraun geröstet, solches, mit Fleischbrühe und drei Eßlöffel gebranntem Zucker (Nr. 2048) abgerührt, an die Rüben gegossen, und letztere noch eine Viertelstunde darin langsam gekocht. Ist gehörig Salz und Pfeffer

daran und die Sauce dicklich eingekocht, so richtet man die Rüben auf die bestimmte Platte an, und serviert sie mit Bratwürstchen oder Schweins-Cotelettes. — Sollen keinen bittern Geschmack und beim Anrichten eine glänzend braune Farbe haben. — Hat sich vor dem Anrichten Fett oben gesammelt, so wird es mit einem Löffel abgenommen, und dann noch etwas Fleischbrühe unter die Rüben gerührt.

399. Gedünstete weiße Rüben auf andere Art.

In ein Stück Butter oder gutes Fett gibt man zwei bis drei Eßlöffel Zucker, und läßt denselben darin gelb werden. Nun werden die nach voriger Nummer hergerichteten und geschnittenen Rüben nebst ein bis zwei Schöpflöffel Fleischbrühe dazugegeben, und dieselben, jedoch nicht gänzlich, weichgedünstet. Sodann wird mit zwei Kochlöffel Mehl eingestäubt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, und die noch nötige Fleischbrühe dazugegossen, alles leicht untereinandergerührt, und die Rüben binnen einer halben Stunde vollends weichgekocht.

400. Weiße Rüben und Kartoffeln.

Die Rüben werden gewaschen, geschält, beliebig geschnitten, und in so viel Fleischbrühe oder siedendem, leicht gesalzenen Wasser, daß es darüberhinsteht, bereits weichgekocht, worauf man halb so viel rohe, geschälte, in Scheiben oder feine Schnitze geschnittene Kartoffeln beifügt. Hieran kommt nun zwei Kochlöffel Mehl, in Fett lichtgelb geröstet und mit Fleischbrühe abgerührt, nebst Salz, Pfeffer und nach Belieben etwas Kümmel, und es wird dann das Ganze noch so lange gekocht, bis Rüben und Kartoffeln weich und kurz eingekocht sind, wobei man achtgeben muß, daß sie sich nicht ansetzen. — Besser wird dieses Gericht, wenn ein Stück Schweinefleisch mit den Rüben eingelegt und mitgekocht wird.

Anmerkung. Für gewöhnlichen Tisch werden die weißen Rüben auch ohne Kartoffeln auf diese Art gekocht.

401. Gelbe Rüben.

Junge gelbe Rüben werden geschabt, fein nudelartig geschnitten und gewaschen, dann in 70—105 Gr. (4—6 Lot) zergangenes Fett gelegt, und zugedeckt eine halbe Stunde gedünstet, wobei man von Zeit zu Zeit etwas Fleischbrühe nachgießt. Hernach werden sie mit einem großen Anrichtlöffel weißer Einmachsauce (Nr. 306) übergossen oder mit einem bis zwei Kochlöffel Mehl eingestäubt, Salz, Muskatnuß, feingewiegte Petersilie, ein Eßlöffel Zucker und noch etwas Fleischbrühe darangegeben, und sie so vollends weichgedünstet. — Gibt man gewöhnlich mit Kalbscotelettes oder gebackenen Kalbsmilchlein.

402. Gelbe Rüben mit Kartoffeln.

Die Rüben werden geschabt, beliebig geschnitten, gewaschen, so viel kochendes, leicht gesalzenes Wasser (besser Fleischbrühe) darangegeben, daß sie zur Hälfte davon bedeckt sind, und so bereits weichgekocht, dann gibt man einen Teil roh abgeschälte, ähnlich wie die Rüben geschnittene Kartoffeln dazu, und kocht sie damit vollends weich. Nun wird ein Schöpflöffel Fleischbrühe und zwei mit etwas Wasser glatt angerührte Kochlöffel Mehl mit den Rüben gut untereinandergemengt, und diese noch einigemal aufgekocht, worauf man sie anrichtet, und mit in Butter gelb gerösteten Zwiebeln abschmälzt. — Besser wird dieses Gericht, wenn man sofort mit den Rüben einen Schweinsfuß einlegt und mitkocht.

403. Hochepot oder gemischtes Gemüse.

Gelbe und weiße Rüben schneidet man recht zierlich halbfingerlang rübenförmig, und dünstet sie mit Butter und Fleischbrühe in einem Kastrol halb weich. Dann wird mit zwei Eßlöffel Mehl eingestäubt, ein Schöpflöffel gute Fleischbrühe zugegossen, mit Muskatnuß, einem Löffel Zucker, Salz und Pfeffer gewürzt, und so die Rüben, zugedeckt, unter Zugießen von weniger Fleischbrühe, vollends weich und kurz eingedünstet. Zuletzt häuft man sie in der Mitte der Schüssel bergartig auf, und belegt den Rand mit kleinen Cotelettes, oder zieht von gebratenen schweinenen Würstchen eine doppelte Schnecke darum.

404. Hochepot mit Ochsenschweif.

Man schneidet gelbe und weiße Rüben wie in vorhergehender Nummer angezeigt, sowie gute Kohlrabi in halbfingerdicke Scheiben, welche mit einem Ausstecher halbmondförmig ausgestochen oder in halbfingerdicke Stengel geschnitten werden. Dies dünstet man zusammen mit Butter und fetter Fleischbrühe halb weich, gibt einen Anrichtlöffel weiße Einmachsauce (Nr. 306) nebst Salz, Pfeffer und Muskatnuß daran, und läßt es langsam vollends weichkochen. Der in Gliedchen zerschnittene eingemachte, recht weich gekochte Ochsenschweif (Nr. 670) wird nun in die Mitte einer Platte übereinandergestellt, mit feiner Sauce begossen, und das Hochepot im Kranz darum angerichtet, — oder es wird das Hochepot auf die Platte angerichtet, und der zerschnittene Ochsenschweif hübsch um dasselbe herumgeordnet.

405. Hochepot in einer Butterpastete.

Das vorbeschriebene Gemüse wird in eine offene Butterpastete (Nr. 638) hoch angerichtet, mit einem Schöpflöffel weißer Einmachsauce (Nr. 306) übergossen, und mit gebackenen Kalbsmilchlein belegt zu Tisch gegeben.

406. Bayerische Rüben.

Nachdem die schwarze Haut abgeschabt, die kleinen ganz gelassen, die größern etwas verschnitten sind, werden die Rüben gewaschen, und mit zwei Eßlöffel Zucker, der in zerlassenem Fett braun geröstet wurde, unter öfterem Umschütteln und Zugießen von fetter Fleischbrühe langsam weichgedünstet, eine halbe Stunde vor dem Anrichten dann mit zwei Kochlöffel Mehl eingestäubt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, untereinandergeschwungen, und kurz eingekocht. — Sie müssen beim Anrichten ein braun glänzendes Aussehen haben, und können nach Belieben in eine offene Butterpastete (Nr. 638) angerichtet und mit Schweinswürstchen oder Schweinscotelettes zu Tisch gegeben werden. — Statt mit Mehl einzustäuben, kann man von zwei Kochlöffel Mehl eine braune Einbrenn (Nr. 303) bereiten, und in dieser dann die Rüben vollends weich und kurz einkochen. — Sollten die Rüben nicht ganz jung sein, so müssen sie, statt gedünstet, in Salzwasser weichgekocht werden, dann wird, wie oben beschrieben, eine braune Einbrenn, Zucker, Salz und Pfeffer dazugegeben, und die Rüben damit fertiggekocht. — Sehr fein schmecken sie, wenn man ein Stückchen Schweinefleisch oder geräuchertes Fleisch mitkocht.

407. Schwarzwurzeln.

Man schabt die Wurzeln rein ab, so daß nichts Schwarzes daran bleibt, und legt solche, damit sie nicht braun werden, sogleich in Mehlwasser, (welches bereitet wird, indem man einen Kochlöffel Mehl mit kaltem Wasser glatt anrührt,) oder in Wasser, das mit ein wenig Essig vermischt ist. Die dickern werden nun gespalten, und dann alle in halbfingerlange Stückchen geschnitten, rein gewaschen, und in siedendem Salzwasser weichgekocht. Hernach wird das Wasser davon abgegossen, und wenn sie in einem Durchschlag rein abgelaufen sind, werden sie in eine tiefe Gemüsplatte oder in eine offene Butterpastete (Nr. 638) gelegt, mit Buttersauce (Nr. 313) übergossen, und mit ausgebackenen oder gewöhnlichen Bratwürstchen garniert zu Tisch gegeben. — Man kann die Schwarzwurzeln auch, nachdem sie abgelaufen sind, in einer weißen Einmachsauce (Nr. 306) noch einigemal aufkochen, und dann wie oben anrichten. — Sowohl die Butter- wie die weiße Einmachsauce muß mit Zitronensaft pikant gemacht sein.

408. Schwarzwurzeln auf gewöhnliche Art.

Werden wie vorige hergerichtet und weichgekocht. Dann röstet man in 70 Gr. (4 Lot) Butter zwei bis drei Kochlöffel

Mehl, bis es aufsteigen will (es darf jedoch nicht gelb werden), worauf es mit Fleischbrühe glatt abgerührt, und mit einer mit zwei Nelken besteckten Zwiebel und Muskatnuß oder einer kleinen Messerspitze gestoßener Muskatblüte aufgekocht wird. In dieser Sauce kocht man die Schwarzwurzeln noch eine Viertelstunde, gibt dann noch etwas Zitronensaft daran, und serviert sie mit Bavesen, Cotelettes u. s. w.

409. Gebackene Schwarzwurzeln.

Nachdem man die gereinigten, in etwas längere Stückchen geschnittenen und nicht gespaltenen, in Salzwasser weichgekochten Schwarzwurzeln auf einem Sieb oder Tuch hat abtrocknen lassen, werden sie in Backteig von Bier oder Milch (Nr. 1404, 1405) getaucht und aus heißem Schmalz gebacken, dann auf die Platte aufgehäuft angerichtet, und als eigenes Gericht oder mit gebratenem Fleisch so warm als möglich aufgetragen. — Man verwendet hierzu nur die schönsten Schwarzwurzeln. Sehr hübsch sieht es, wenn sie auf der Platte in einer bauschigen Serviette liegen, und mit einer Handvoll gebackener Petersilie (Nr. 2136) überlegt sind.

410. Petersilie.

Man nimmt nur die stärksten Wurzeln nebst dem zarten Grünen. Nachdem beides sauber gewaschen, werden erstere abgeschabt, gespalten und in halbfingerlange Stücke geschnitten, das Grüne von den gröbsten Stielen befreit, beides dann in weniger, schon strudelnder, guter, fetter Fleischbrühe weich und kurz eingekocht, und mit etwas Muskatnuß gewürzt. — Kommt gewöhnlich mit dem Rindfleisch zu Tisch, und wird deshalb meist schon damit gekocht; in letzterem Fall muß das Fleisch, bis man die Petersilie dazugibt, bereits weich sein.

411. Sellerie.

Die Sellerie werden geputzt, rein gewaschen und in Salzwasser halb weichgekocht, worauf man das Wasser davon abgießt, sie rund abschält, und scheiben- oder halbmondförmig schneidet. Nun werden sie in einem Kastrol mit ein paar Anrichtlöffeln leichter weißer Einmachsauce (Nr. 306), dann Salz und Muskatnuß unter öfterem Umschwingen vollends weichgekocht, und mit gebackenem Kalbshirn, gebackenen Kalbsfüßen u. drgl. zu Tisch gegeben.

412. Selleriepüree.

Sechs große Sellerie werden rein geputzt, in Scheiben geschnitten, und eine Viertelstunde in Salzwasser gekocht, dies dann abgegossen, die Sellerie noch reiner geputzt, und in einem Kastrol mit 70 Gr. (4 Lot) Butter und zwei Eßlöffel

Mehl einigemal umgeröstet. Alsdann füllt man mit $^3/_4$ Ltr. (3 Schoppen) süßem Rahm auf, kocht unter anhaltendem Rühren alles auf die Hälfte ein, würzt mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß, und treibt es durch's Sieb, hernach macht man das Püree mit nußgroß Butter noch einmal heiß, richtet es an, und serviert es mit Schafcotelettes. — Kann auch ohne Rahm bereitet werden, in welchem Falle man dafür Fleischbrühe verwendet, und einen Eßlöffel Mehl und 35 Gr. (2 Lot) Butter mehr nimmt.

413. Gedünstete Kohlrabi.

Junge Kohlrabi werden geschält, in dünne Scheiben geschnitten, und mit etwas Fleischbrühe und einem kleinen Stückchen Butter langsam halb weichgedünstet. Währenddem wird ein kleiner Kochlöffel Mehl in zerlassener Butter weiß geröstet, dies mit Fleischbrühe glatt abgerührt, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, aufgekocht, und sodann an die Kohlrabi gegossen, um solche in dieser Sauce vollends weichzukochen. — Sie sollen wo möglich zugedeckt kochen, damit sie schön weiß bleiben. — Nach Belieben kann man sie, wenn das Kraut davon entfernt und sie geschält sind, in sechs bis acht Teile schneiden, und jeden dieser Teile dann halbmondartig formen. Auch wird öfters ein Eßlöffel Zucker mitgekocht. — Gibt man meistens zu gebratenem Rindfleisch, aber auch zu gesottenem, ferner mit Cotelettes, Würstchen u. drgl.

414. Gedünstete Kohlrabi auf feinere Art.

Wenn sie wie obige verschnitten oder geformt sind, werden die Kohlrabi mit einem Stückchen Butter und etwas fetter Fleischbrühe weichgedünstet, dann mit weniger Muskatblüte und dem noch nötigen Salz gewürzt, und angerichtet. Doch können blos junge so gekocht werden, und man gibt sie in dieser Weise nur als Beleg von gesottenem oder gebratenem Rindfleisch.

415. Kohlrabi auf gewöhnliche Art.

Die Köpfe werden geschält und in der Mitte geteilt, das schöne zarte Kraut von den Stielen abgestreift, und nachdem beides gewaschen, werden die Köpfe in kochendes Salzwasser gebracht und halb weichgekocht, hernach die Blättchen dazugegeben, und beide Teile vollends weichgekocht. Hierauf werden sie in kaltes Wasser gelegt und sodann in einen Durchschlag, das Grüne jetzt fest ausgedrückt und nach Belieben fein verwiegt, und die Köpfe in feine Scheiben geschnitten, wobei das Holzige zurückbleibt. Nun wird in einem Kastrol ein Stück Butter oder

gutes Fett zerlassen, und zwei Kochlöffel Mehl darin weiß geröstet, das Grüne nebst Salz und Pfeffer dazugethan, dies mit Fleischbrühe glatt angerührt, nach Bedarf aufgefüllt und aufgekocht, alsdann die in Scheiben verschnittenen Köpfe beigefügt, das Ganze noch eine Viertelstunde kurz und dicklich gekocht, und gewöhnlich mit Rindfleisch zu Tisch gegeben. — Statt sie nach dem Abkochen in feine Scheiben zu schneiden, kann man die Köpfe ebensogut fein verwiegen. — Auch kann man das noch rohe Kraut in fingerbreite Streifen schneiden, und wie oben beschrieben brühen, nach Verkühlen wird es ausgedrückt, und nicht mehr verwiegt. Dann werden, wie oben beschrieben, zwei Kochlöffel Mehl in einem Stückchen gutem Fett weiß geröstet und mit Fleischbrühe glatt angerührt, die in Scheiben verschnittenen, weichgekochten Köpfe und das Kraut nebst Salz und Pfeffer dareingethan, und so das Ganze eine Viertelstunde gekocht.

416. Gefüllte Kohlrabi.

Möglichst gleichgroße, junge Kohlrabi werden, indem man dabei die schönsten Herzblättchen daranläßt, geschält und in kochendem Salzwasser halbweich abgekocht (wobei die stärkern etwas länger brauchen, als die zartern), dann herausgehoben, und auf ein Tuch gelegt. Nach einigem Erkalten schneidet man oben ein Deckelchen samt den Herzblättchen ab, und die Kohlrabi unten glatt zu, damit man sie stellen kann, worauf man dieselben mit einem scharfen Blechlöffel oder Hohleisen bis auf gut zwei Messerrückendick aushöhlt. In die Höhlung kommt nun eine Kalbfleisch- oder beliebige andere Farce, und obenauf das abgeschnittene Deckelchen, hernach werden die Kohlrabi in ein passendes Kastrol nebeneinandergesetzt, mit fetter Fleischbrühe begossen, und so, nachdem das Kastrol gut zugedeckt, langsam vollends weichgedünstet. Beim Anrichten stellt man sie auf eine Platte, gießt die übrige Sauce, unter welche noch ein Eßlöffel Jus (Nr. 2) oder Bratenbrühe gemengt wurde, durch ein Sieb darunter, und serviert das Ganze zum Rindfleisch. — Schön nimmt es sich aus, wenn beim Anrichten einige Eßlöffel zerlassene Krebsbutter (Nr. 298) darübergegossen wird.

417. Bodenkohlrabi. Bodenknöpfe.

Man wähle hierzu gelbe, weil diese die feineren sind. Sie werden geschält, in längliche Stengelchen oder Würfel geschnitten, dann gewaschen, und in gutem Fett oder Butter mit etwas Fleischbrühe langsam weichgedämpft. Unterdes wird in einem Stückchen Butter oder Fett zwei Kochlöffel Mehl und zwei Eßlöffel geriebenes Weißbrot gelb geröstet, mit Fleischbrühe abgerührt, Salz und Pfeffer nebst den Kohlrabi dareingethan,

und solche noch eine halbe Stunde in dieser Sauce kurz eingekocht. Gibt man gewöhnlich mit gekochtem Rauch- oder Pökelfleisch zu Tisch. — Besonders gut schmecken sie, wenn ein Stück Schweinefleisch mitgekocht wird. Nach Belieben kann man auch einen Eßlöffel Zucker mitkochen. — Auf gewöhnliche Art kocht man die geschnittenen Bodenknöpfe in siedendem Salzwasser, welches man, wenn sie weich sind, abgießt. Dann werden sie, wie oben beschrieben, eingebrennt, und noch eine Zeitlang gekocht.

418. Wirsing (Kohl) auf gewöhnliche Art.

Man schneidet die größeren Köpfe in vier, die kleineren in zwei Teile, nimmt die äußern unreinen Blätter und die Dorschen ab, wäscht den Wirsing, und kocht ihn schnell in vielem strudelnden Salzwasser völlig weich, worauf er in einen Durchschlag gebracht, mit kaltem Wasser abgekühlt, fest ausgedrückt, und klein geschnitten oder verwiegt wird. Nun röstet man in einem Stückchen Butter oder sonstigem guten Fett zwei kleine Kochlöffel Mehl weißgelb, und nachdem dies mit Fleischbrühe abgerührt, wird Salz, Pfeffer, Muskatnuß und der Wirsing dazugethan, und das Ganze noch einige Zeit gekocht, wo es dann musdick sein soll, und man es mit Rindfleisch oder einem Beleg von Bratwürsten oder Cotelettes serviert.

419. Wirsing auf andere Art.

Zwei bis drei Wirsingköpfe werden in je vier Stücke geteilt, die äußern gröbsten Blätter entfernt, an den übrigen Blättern die Rippen und Dorschen rein ausgeschnitten, und der Wirsing dann rein gewaschen und in siedendem Salzwasser schnell weich abgekocht, worauf man ihn abkühlt, fest ausdrückt, und ganz fein verwiegt. Nun werden 105 Gr. (6 Lot) Butter zerlassen, der Wirsing dazugegeben, mit zwei Eßlöffel Mehl eingestäubt, abgerührt, ein Schöpflöffel fette Fleischbrühe zugefüllt, und Salz und Muskatnuß darangethan. Nachdem er dann noch eine Viertelstunde durchgekocht, wird er auf eine Platte angerichtet, mit dem Messer aufwärtsgestrichen, so daß er bergartig dasteht, und mit drei bis vier Eßlöffel dünner, durchgegossener Bratenbrühe oder Jus (Nr. 2) nebenherum begossen. — Der Wirsing darf nicht zu stark verdünnt werden, weil er sich sonst nicht auf diese Weise anrichten läßt.

420. Wirsingpüree.

Wenn der Wirsing verwiegt ist, streicht man ihn durch ein nicht gar feines Sieb. Die übrige Behandlung ist wie bei voriger Nummer.

421. Wirsing in Buttersauce.

Der Wirsing wird ganz wie in Nr. 419 gereinigt, in zwei oder vier Teile geteilt, gewaschen, fein nudelartig geschnitten, und in vielem strudelnden Salzwasser schnellmöglichst weichgekocht. Nachdem er dann abgeschüttet und durch kaltes Wasser gezogen, wird er in einen Durchschlag zum Ablaufen gelegt, und hernach fest ausgedrückt. Unterdes bereitet man von zwei Kochlöffel Mehl eine dickliche weiße Einmachsauce (Nr. 306), kocht den Wirsing noch eine Viertelstunde darin, würzt mit Salz und Muskatnuß, und gibt ihn, gewöhnlich mit gebackenen Kalbsfüßen, zu Tisch.

422. Glacierter Wirsing.

Wenn die Wirsingköpfe je in zwei Hälften zerschnitten und die gröbsten Blätter und Rippen davongenommen, schneidet man den Dorschen behutsam aus, so daß die Teile beisammenbleiben, und wäscht dann letztere, dabei jeden etwas mit Bindfaden überbindend, damit die Blätter nicht auseinanderfallen. Die Teile werden nun in vielem Salzwasser halb weichgekocht, hernach in einem Durchschlag abgeseiht, aufgebunden und behutsam ausgedrückt. Alsdann wird der Boden eines flachen Kastrols mit einem Stück Butter oder Fett, auch mit Abfällen von Fleischwerk, Speckschwarten u. drgl. belegt, die Wirsingteile darauf dicht nebeneinander geordnet, mit Salz und Pfeffer gewürzt, eine mit vier Nelken gespickte Zwiebel dazwischengesteckt, zwei Schöpflöffel fette Fleischbrühe darübergegossen, und das Ganze jetzt, gut zugedeckt, unter Nachhilfe von fetter Fleischbrühe langsam weichgedünstet, dann herausgenommen, und behutsam angerichtet. Sollte die zurückgebliebene Sauce zu fett sein, so fettet man sie etwas ab, und gießt sie hernach durch ein Sieb unter die Wirsingteile. Nachdem diese mit dem Löffel glattgestrichen, werden sie mit dickeingekochter Bratenbrühe mittels eines Löffels oder Pinsels glaciert, und zum Rindfleisch oder mit einer Beilage gegeben.

423. Gebackener gefüllter Wirsing.

Die Köpfe werden von den gröbsten Blättern und Rippen befreit, und in kochendem Salzwasser ziemlich weichgekocht, dann in einem Sieb oder Durchschlag abgeseiht, und behutsam abgeblattet. Nun wird 280 Gr. (1/2 Pfund) Schweinefleisch mit Speck und ebensoviel Kalbfleisch ganz fein gehackt, mit 1/8 Ltr. (1/2 Schoppen) süßer Milch und ebensoviel Wasser gut abgerührt, und dies mit zwei abgeschälten, in Milch eingeweichten und wieder fest ausgedrückten Semmeln, vier Eiern, Salz, Pfeffer und Muskatnuß durchgerührt. Alsdann wird eine Auf-

laufform dick mit Butter ausgestrichen, der Boden mit den größten Kohlblättern doppelt ausgelegt, eine Lage von obiger Farce daraufgegeben, und solche wieder mit Blättern bedeckt (wobei man jedoch nur die innern feinern, zuvor ganz weich abgekochten nimmt), und so abwechslungsweise fortgefahren, bis die Form voll und oben mit Blättern bedeckt ist. Hernach bäckt man das Ganze anderthalb Stunden in einem Backofen, stürzt es sodann auf eine Platte, entfernt die zu stark braun gewordenen Blätter, nimmt das Fett ringsherum ab, und gießt einige Eßlöffel mit Zitronensaft verdünnte Bratensauce neben herum, oder nach Belieben eine leichte weiße Einmachsauce (Nr. 306), beliebig mit Zitronensaft pikant gemacht, darüber. — Wird der Wirsing in einem Bratofen, dessen Hitze bekanntlich stärker ist, gebraten, so muß man Fleischbrühe an den Seiten hineingießen, und er braucht nur eine Stunde zum Fertigwerden.

424. Gesottener gefüllter Wirsing.

Nachdem die Köpfe gleich den vorigen hergerichtet, wird eine Serviette ausgebreitet, und mit Wirsingblättern schön rund und so groß, als man glaubt nötig zu haben, doppelt überlegt. Nun wird Haschee-, Kalbfleisch-, Kalbsmilchlein- (Nr. 1386, 1387, 1391) oder auch die in voriger Nummer beschriebene Farce auf die ausgelegten Blätter gebracht, und das Vorstehende der Blätter darübergeschlagen, die Farce gleichsam in die Blätter eingewickelt. Alsdann nimmt man die Serviette sorgfältig zusammen, bindet sie, einen Zwischenraum von drei Fingern lassend, fest zu, und kocht so das Ganze in siedendem leichten Salzwasser anderthalb bis zwei Stunden. Nach dieser Zeit wird die Serviette in einen Durchschlag gebracht, aufgebunden, eine Schüssel darübergelegt, mit der linken Hand gehalten, dann umgestürzt, das Tuch abgenommen, und eine frikassierte Krebs- oder weiße Einmachsauce (Nr. 309, 306) über das Gemüse angerichtet, oder auch nur einige Eßlöffel Jus (Nr. 2) oder verdünnte Bratenbrühe neben herumgegossen. — Will man dieses Gericht reicher machen, so können weichgekochte, in Würfel geschnittene Kalbsmilchlein, rein gewaschene, in Fleischbrühe weichgekochte Morcheln, und Champignons, die in der Einmachsauce weichgekocht wurden, darübergegeben werden. Auch nimmt es sich sehr gut aus, wenn man einige Eßlöffel zerlassene Krebsbutter (Nr. 298) darübergießt, und das Ganze mit Krebsschweifchen besetzt.

425. Rouletten von Wirsing.

Von einigen Wirsingköpfen werden die schönen größern Blätter abgenommen, diese, nachdem die vorstehenden Rippen

flach abgeschnitten sind, gewaschen, in siedendem Salzwasser einmal überkocht, und dann in kaltem Wasser abgekühlt. Nach Ablaufen wird hernach jedes Blatt behutsam auf ein Brett gelegt, und entweder mit Haschee- oder Kalbfleischfarce (Nr. 1386, 1387) halbfingerdick überstrichen und zusammengewickelt, oder man legt in die Mitte eines jeden ein oder zwei Eßlöffelvoll Farce, und schließt diese ein, indem man das Blatt übereinanderschlägt. Nun werden die Rouletten in ein Kastrol, worin etwas Butter oder Fett zerlassen wurde, geordnet und zugedeckt ein wenig gedämpft, alsdann zwei bis drei Schöpflöffel Fleischbrühe darangegossen, und hierin die Rouletten noch eine halbe oder dreiviertel Stunde fertig und kurz eingekocht, doch muß man achthaben, daß sie sich nicht anlegen, sie deshalb einigemal mit dem Backschäufelchen lüften, und wenn nötig noch etwas Fleischbrühe nachgießen. Dann werden sie behutsam mit dem Backschäufelchen angerichtet, eine weiße Einmachsauce (Nr. 306) extra dazugegeben oder verdünnte Bratensauce daruntergegossen, und sogleich aufgetragen. — Serviert man gewöhnlich mit eingemachtem Kalbfleisch, oder als Beilage zum Rindfleisch.

426. Gedünstetes Weißkraut.

Von einem großen oder zwei kleinen Weißkrautköpfen werden die äußern harten Blätter abgeschnitten, die Köpfe in der Mitte gespalten, und die Dorschen, sowie auch die größeren Blattrippen beseitigt. Nun schneidet oder hobelt man das Kraut nach Belieben feiner oder gröber nudelartig, wäscht solches, und dünstet es mit einem Eßlöffel feingeschnittener Zwiebel eine Viertelstunde in heißem Fett. Hernach gibt man Salz, Pfeffer, nach Belieben etwas Kümmel, je nach Bedarf Fleischbrühe, zwei Eßlöffel Zucker, fünf Eßlöffel Essig und ein Gläschen Wein dazu, bedeckt das Kraut genau, und dünstet es damit langsam weich. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird solches mit zwei Kochlöffel Mehl eingestäubt, noch etwas Fleischbrühe dazugegeben, das Kraut dann kurz eingekocht, und mit Schweinefleisch, Bratwürsten, auch ausgestochenem Butterteig zu Tisch gegeben.

427. Braungedünstetes Weißkraut.

Das Kraut wird ganz nach voriger Nummer hergerichtet und gedünstet, nur nimmt man zwei bis drei Eßlöffel Zucker mehr, weil dieser dem Essig vorschlagen muß. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird zwei bis drei Kochlöffel Mehl, das in gutem Fett samt einem Stückchen Zucker schön braun geröstet und mit etwas Fleischbrühe angerührt wurde, dazu-

gegeben und noch gut damit verkocht, und das Kraut nun mit Pökelzunge oder Bratwürsten serviert.

428. Gewöhnliches Weißkraut.

Die Köpfe werden geteilt, nach Entfernung der äußern Blätter, Dorschen und gröbern Rippen in Salzwasser schnell weichgekocht, abgegossen, in kaltem Wasser abgekühlt, gut ausgedrückt, und auf einem Schneidbrett grob überschnitten. Nun zerläßt man ein gutes Stück Fett, röstet darin drei Kochlöffel Mehl weiß, rührt mit guter Fleischbrühe an, gibt dies zu dem Kraut nebst fünf Eßlöffel Essig, dem nötigen Salz und etwas Pfeffer, und kocht das Ganze noch eine Viertelstunde. — Wird zu Schweinefleisch oder Rindfleisch gegeben. — Bei diesem Gemüse muß die Sauce dicker sein wie bei den vorigen zwei Nummern.

429. Gebackenes gefülltes Weißkraut.

430. Gesottenes gefülltes Weißkraut.

431. Rouletten von Weißkraut.

Die Behandlung ist ganz wie bei Nr. 423, 424, 425, nur daß man, statt Wirsing, Weißkraut nimmt.

432. Gefüllte Krautsköpfe.

Nachdem die gröbsten Blätter davon abgenommen und der Dorschen rund ausgeschnitten, werden die Köpfe durch Herausziehen der innern Blätter derart ausgehöhlt, daß sie nur noch eine fingerdicke Wand haben. Nun wird eine Haschee-, Kalbsmichlein- oder Kalbfleischfarce (Nr. 1386, 1391, 1387), oder auch die in Nr. 423 angegebene Farce dareingefüllt, jeder Kopf mit einer zuvor von einem Dorschen abgeschnittenen Scheibe bedeckt, und so alle in ein tiefes Kastrol, dessen Boden mit Speckschwarten belegt ist, gestellt und mit Salz besprengt. Alsdann wird drei bis vier Schöpflöffel gute Fleischbrühe darangegeben, ein genau schließender Deckel daraufgedeckt, damit kein Dampf herauskomme, und die Köpfe im Ofen oder auf dem Herd weich und fertig gedämpft, was man daran erkennt, wenn ein hineingestoßenes Messer rein herauskommt. Man stellt sie dann behutsam aufrecht in eine tiefe Platte, und gibt eine Sauce wie bei Nr. 424 oder die zurückgebliebene abgefettete eigene Sauce darunter. — Hierbei werden gewöhnlich nur kleine Köpfe verwendet, das sogenannte Spitzkraut.

433. Rot- oder Blaukraut.

Wird wie Nr. 426 bereitet. Beim Anrichten mengt man gesottene Kastanien (Nr. 501) darunter, oder ordnet glacierte

Kastanien (Nr. 501) im Kranz darum, und belegt das Kraut in beiden Fällen mit Bratwürstchen oder anderem Fleischwerk.

434. Sauerkraut auf gewöhnliche Art.

Man setzt das Sauerkraut, gewöhnlich in irdenem Geschirr, mit so viel Wasser, daß es zur Hälfte an das Kraut heraufgeht, zum Feuer, und läßt es hier, zugedeckt, während ein paar Stunden weichkochen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird das überflüssige Wasser abgeschüttet, nun zwei Kochlöffel Mehl in 140 Gr. (8 Lot) Schweinefett mit einem Eßlöffel feingeschnittener Zwiebel gelbbraun geröstet, und nachdem dies mit Wasser oder Fleischbrühe abgerührt, wird es an das Kraut gegossen, letzteres mit Pfeffer gewürzt, und langsam kurz eingekocht. — Besser und kräftiger wird es, wenn ein Stück Schweinefleisch mitkocht; dieses gibt man jedoch erst darein, wenn das Kraut halb weich ist. Es wird dann von der Krautbrühe nichts abgeschüttet, sondern solche statt des Wassers oder der Fleischbrühe bei der Einbrenn verwendet. — Viele lieben das Sauerkraut nicht eingebrennt; alsdann wird das Fett extra an dasselbe gethan, wenn es weich ist zwei bis drei Kochlöffel mit Wasser glatt angerührtes Mehl dareingerührt, und das Kraut zugedeckt noch einige Zeit kurz eingekocht. — Wird sehr oft mit Blut- und Leberwürsten, mit gesottenem oder gebratenem, auch geräuchertem Schweinefleisch zu Tisch gegeben. — Wäre es zu sauer, was oft gegen das Frühjahr hin der Fall ist, so muß es durch Wasser gezogen und fest ausgedrückt, beim Kochen aber dann wieder etwas gesalzen werden.

435. Gedünstetes Sauerkraut.

Das Sauerkraut wird mit Wasser zum Feuer gesetzt, zugedeckt langsam halb weichgekocht, und inzwischen 140 Gr. (1/4 Pfund) kleingewürfelter Speck mit einem Eßlöffel feingeschnittener Zwiebel in einem Kastrol gelb geröstet. Nun schüttet man das Kraut ab, legt es in den Speck und die Zwiebeln, gießt 1/2 Ltr. (2 Schoppen) alten Wein und einen Schöpflöffel fette Fleischbrühe daran, und dünstet es zugedeckt langsam weich, worauf es mit einem Kochlöffel Mehl eingestäubt, mit Pfeffer gewürzt und noch einige Zeit gekocht wird. Ist das Kraut hoch auf die Platte angerichtet, so wird es schneckenartig mit schweinenen Würstchen umzogen.

436. Sauerkraut mit saurem Rahm.

Wird bereitet wie vorhergehendes, nur gießt man eine halbe Stunde vor dem Anrichten 1/4 Ltr. (1 Schoppen) sauren Rahm daran, und kocht solchen noch gut damit.

437. Sauerkraut mit Rebhühnern, Fasan oder Lerchen.

Das Sauerkraut bereitet man ganz nach Nr. 435. Unterdes werden die Rebhühner halbweich gebraten (Nr. 1169), die Sauce davon an das Kraut gerührt, drei Viertelstunden vor dem Anrichten dieselben in letzteres gesteckt, und damit vollends weichgedämpft. Das Kraut richtet man alsdann auf die Platte hoch an, legt die Rebhühner hübsch transchiert, einen Kranz bildend, herum, und glaciert die obere Seite derselben mit Jus (Nr. 2) oder dickeingekochter Bratenbrühe. Ist es ein Fasan, so wird er, wenn er nach Nr. 1166 fertig gebraten ist, auf eine Platte gelegt, die Bratensauce, mit etwas Wasser oder Fleischbrühe aufgelöst und durchgegossen, unter das Kraut gemengt, und der Fasan nun ganz auf das Kraut gegeben, das am Rande mit einer Garnierung von Butterteig (Nr. 2066) besteckt werden kann. Die gebratenen Lerchen (Nr. 1176), deren Sauce ebenfalls unter das Kraut gemengt wird, richtet man abwechslungsweise mit dem Sauerkraut bergartig an, wo solche in der Art bedeckt sein müssen, daß bloß die Köpfchen hervorstehen; zuletzt streut man vier Eßlöffel gelbgeröstete Semmelbröseln darüber, und besteckt den Rand mit Butterteigblümchen (Nr. 2066). (Siehe Abbildung.) — Wird das Kraut mit Fasan serviert, so sollte beim Kochen des Krautes statt des gewöhnlichen Weins 1/4 Ltr. (1 Schoppen) Champagner oder Burgunder genommen werden, und das Kochgeschirr dann besonders gut bedeckt sein, damit der Dunst nicht verfliege.

438. Sauerkraut mit Fisch.

Das Kraut wird nach Nr. 434 gekocht, doch muß es ganz kurz und trocken und namentlich fett eingekocht sein. Eine Stunde vor dem Anrichten wird ein Hecht oder ein anderer Fisch in Salzwasser abgekocht, (gewöhnlich verwendet man übriggebliebene Fische,) und sodann in kleine Stücke zerbrochen, welche man ausgrätet, und mit dem weichgekochten Sauerkraut leicht vermengt, so daß sie nicht allzusehr zerfallen. Kopf und Schwanz der Fische müssen ganz bleiben, und werden bei Seite gelegt. Nun werden drei Kochlöffel Mehl mit drei Eigelb, 35 Gr. (2 Lot) Butter und 1/4 Ltr. (1 Schoppen) saurem Rahm glatt abgerührt, solches mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, und unter fortwährendem Rühren so lang auf dem Feuer gelassen, bis diese Bechamelle dick und heiß ist (kochen darf sie nicht). Das Sauerkraut wird jetzt mit dem Fisch in eine butterbestrichene Schüssel, in welcher man es hernach auch aufträgt und die die Ofenhitze vertragen kann, oder in eine butterbestrichene Blechform gefüllt, die vorbeschriebene Bechamelle darüber glattge-

strichen, der Fischkopf dann an einem Ende der Schüssel und auf der entgegengesetzten Seite der Schwanz in das Kraut gedrückt, und mit der Spitze eines Eßlöffels gleichlaufende schwache Eindrücke über das Ganze angebracht. So stellt man es in den heißen Ofen, bis es eine gelbe Farbe bekommen hat, was gewöhnlich in einer kleinen halben Stunde der Fall sein wird. Ist die Schüssel nicht tief genug, so muß der Rand mit Butter bestrichen, und mit Brotteig belegt werden, damit der Saft des Krautes nicht herauslaufe. Diesen Teig nimmt man nach dem Backen dann wieder ab, indem man zugleich den Rand der Platte rein abputzt. — Kann die Platte die Ofenhitze nicht vertragen, so wird dieselbe auf eine irdene Schüssel, worauf Salz ist, gestellt, und so in den Ofen gebracht.

439. Sauerkraut mit Hecht oder Stockfisch.

Nachdem das Kraut drei Stunden mit etwas Wasser gekocht hat, werden zwei Kochlöffel Mehl in Schweinefett, ist es aber an einem Fasttag, in Butter gelblich geröstet, ein Glas guter Wein dazugegeben, und dies mit dem Kraut gut durchgekocht. Nun wird ein rundes Blech oder eine Schüssel, welche die Ofenhitze vertragen kann, dick mit Butter ausgestrichen, eine Lage vom Kraut, eine Lage von dem bestimmten Fisch (der in Salzwasser abgesotten, ausgegrätet und in Stückchen gezupft wurde), eine Lage von in Scheiben geschnittenen Eiern (wovon im Ganzen vier verbraucht werden) und einige Eßlöffel saurer Rahm hineingegeben, und so abwechslungsweise fortgefahren, bis die Form gefüllt ist (den Schluß muß saurer Rahm machen), worauf man das Ganze im Ofen eine halbe Stunde backen läßt. Ehe man das Kraut zu Tisch gibt, wird es mit in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, die in 140 Gr. (1/4 Pfund) länglich-geschnittenem Speck oder an Fasttagen in Butter geröstet sind, abgeschmälzt, und dabei dann etwas gelüftet, damit das Fett hineinlaufen kann. Wird Stockfisch verwendet, so muß auf jede Lage Stockfisch ein Stückchen Butter geschnitten und etwas Salz gestreut werden, in welchem Fall alsdann der Speck wegbleibt. Beim Anrichten putzt man die Form rein ab, und umwindet sie mit einer Serviette.

440. Blaukohl (Grünkohl, Winterkohl).

Der Kohl wird von den Stengeln abgestreift, mehreremal, nachdem die gröbern Blätter entfernt sind, gewaschen, in vielem kochenden Salzwasser weichgebrüht, dann abgeseiht, durch kaltes Wasser gezogen, fest ausgedrückt, und klein geschnitten oder gewiegt. Nun röstet man zwei Kochlöffel Mehl in 140 Gr. (1/4 Pfund) Butter oder gutem Fett lichtgelb, rührt dies mit

guter fetter Fleischbrühe ab, und kocht den Kohl nebst Salz, Pfeffer und Muskatnuß noch eine gute Viertelstunde darin kurz ein. Vor dem Auftragen werden einige Handvoll abgeschälte, gesottene Kastanien (Nr. 501) unter den Kohl gemengt, oder es wird letzterer auf die Platte angerichtet und glacierte Kastanien (Nr. 501) im Kranz herumgelegt. Man serviert alsdann das Ganze mit warmen geräucherten Würsten, oder gibt es zum Rindfleisch. — Wird gern mit Gansfett gekocht.

Anmerkung. Das Kochen und Abkühlen des Blaukohls muß recht schnell geschehen, und solcher nach Fertigsein auch so schnell als möglich zu Tisch gegeben werden, damit er die schöne grüne Farbe nicht verliere.

441. Blaukohl auf andere Art.

Wenn der Kohl wie voriger gebrüht und gewiegt ist, wird er in einem Stück Butter mit einem Eßlöffel feingeschnittener Zwiebel ein wenig gedämpft, dann mit einem Eßlöffel Mehl eingestäubt, mit etwas Fleischbrühe aufgefüllt, und mit Salz, Pfeffer und einem Eßlöffel Zucker gewürzt. Nach viertelstündigem Kochen gibt man, ganz nach voriger Nummer, ausgelöste gesottene oder glacierte Kastanien dazu, und zieht zuletzt einen Kranz von Bratwürstchen um den Kohl.

442. Rosenkohl.

Man reinigt den Rosenkohl von den gröbern äußern Blättchen, wäscht ihn, kocht ihn schnell in Salzwasser kernig weich, was in einer Viertelstunde geschehen kann, gießt letzteres dann ab, und legt ihn in kaltes Wasser. Hernach wird derselbe in einen Durchschlag gegossen, und nach Ablaufen in zerlassener Butter nebst etwas Salz und Muskatnuß, während öfteren Ueberschwingens, so lang gedünstet, bis der Saft daran eingedünstet ist. Der Kohl wird nun ganz trocken angerichtet, und mit Cotelettes oder Bratwürstchen zu Tisch gegeben. — Eine Hauptbedingung ist das Ganzbleiben der kleinen Röschen, was dadurch bewerkstelligt wird, daß man den Kohl im Kochen nicht zu weich werden läßt. — Der in Salzwasser kernig weich abgekochte Rosenkohl kann auch in eine weiße Einmachsauce (Nr. 306) gelegt, und eine Viertelstunde darin gekocht werden.

443. Blumenkohl (Carfiol) mit Buttersauce.

Der festgeschlossene Blumenkohl wird von allen Blättchen gereinigt, und dann so gut als möglich, ohne ihn sehr zu zerschneiden, die Haut von den Stengeln abgezogen, worauf er gewaschen, in Salzwasser mit einem Stückchen Butter kernig weichgekocht, und vor dem Anrichten auf ein Sieb gelegt wird, damit das Wasser davon ablaufe. Alsdann ordnet man ihn hübsch in

die zum Servieren bestimmte Platte, so daß die Stiele einwärts stehen und er einer ganzen Blume ähnlich sieht, und begießt ihn mit einer Buttersauce (Nr. 313) oder mit der Sauce Nr. 327. — Will man das Gemüse nicht so fein, so kann man die Butter beim Abkochen weglassen.

Anmerkung. Der Blumenkohl darf beim Ablaufen nicht zu sehr erkalten, da er noch heiß zu Tisch kommen soll.

444. Blumenkohl mit Frikasseesauce.

Der gereinigte, gewaschene und in Salzwasser weichgekochte Blumenkohl wird auf ein Sieb gelegt, wenn das Wasser davon abgelaufen ist in die zum Servieren bestimmte Platte wie vorhergehender geordnet, mit Frikasseesauce (Nr. 308) übergossen, und dann sogleich mit Kalbscotelettes, gebackenen Semmelscheiben, Bavesen u. dgl. zu Tisch gegeben.

445. Blumenkohl mit Krebs.

Der in Salzwasser kernig weich abgekochte Blumenkohl wird zum Ablaufen auf ein Sieb gebracht, und noch heiß in eine butterbestrichene runde, tiefe Form so dicht als möglich nebeneinandergereiht eingelegt, doch so, daß die Blumen nach unten und nach der Seite, die Stiele aber einwärts stehen. Ist der ganze Blumenkohl in dieser Weise eingelegt, so wird er mit einem Tuch leicht niedergedrückt, auf die zum Servieren bestimmte Platte umgestürzt, und nun eine dickliche Buttersauce (Nr. 313) oder die Sauce Nr. 327, und zuletzt einige Eßlöffel zerlassene Krebsbutter (Nr. 298) darübergegossen. Man besetzt ihn dann mit Krebsschweifchen, umkränzt ihn mit einem gebackenen Rand von Butterteig (Nr. 2068), und gibt ihn schnell zu Tisch. — Hat man keine passende Form, so kann sowohl dieser als der folgende Blumenkohl nach Nr. 443 hergerichtet werden.

446. Blumenkohl mit Käs.

Der in Salzwasser abgekochte Blumenkohl wird, wenn er abgelaufen ist, noch heiß in eine gut mit Butter ausgestrichene Form, wie es bei vorigem beschrieben, dicht eingelegt, alsdann mit einem Tuch leicht niedergedrückt, auf eine Schüssel umgestürzt, und warmgestellt. Nun werden zwei Eßlöffel Mehl, zwei Eigelb und 105 Gr. (6 Lot) Butter mit 1/4 Ltr. (1 Schoppen) saurem Rahm glatt angerührt, mit Salz und Muskatblüte gewürzt, und unter beständigem Rühren einmal aufgekocht. Diese dicke Sauce wird sodann über den Blumenkohl gegossen, und letzterer, mit 70 Gr. (4 Lot) geriebenem Parmesankäs überstreut, in der Schüssel (auf welche ein Rand von Brotteig kommt, wie bei Nr. 438, und die, wenn sie die Hitze nicht vertragen

kann, auf ein fingerdick mit Salz belegtes Blech gestellt wird) in den Ofen gebracht, um ihn hier gelblich zu backen, was in einer Viertelstunde geschehen ist.

447. Blumenkohl mit Käs auf andere Art.

Der Blumenkohl wird ganz nach voriger Nummer hergerichtet, abgekocht, in die Platte oder Schüssel eingelegt, und warmgestellt. Unterdes rührt man einen Kochlöffel Mehl mit etwas Wasser an, fügt sechs Eigelb, 140 Gr. (1/4 Pfund) Butter, den Saft einer halben Zitrone, 1/4 Ltr. (1 Schoppen) Fleischbrühe und ein wenig von dem Blumenkohlabsud bei, und schwingt dies auf schwachem Feuer unter fortwährendem Rühren zu einer dicklichen Creme, zum Kochen darf solche jedoch nicht kommen. Die Creme wird nun heiß über den Blumenkohl gegossen, und das Ganze mit 52 Gr. (3 Lot) geriebenem Parmesankäs überstreut. Hernach wird die Platte, rein abgeputzt, in den sehr heißen Ofen gestellt, und das Gericht wie voriges beendet.

448. Gebackener Blumenkohl.

Der in Salzwasser kernig weichgekochte, in kleine Rosen zerteilte Blumenkohl wird in Backteig von Bier oder Milch (Nr. 1404, 1405) getaucht, in recht heißem Schmalz gebacken, gehäuft auf die Platte angerichtet, und zu eingemachtem Fleisch oder in Suppen gegeben.

449. Artischocken mit Frikasseesauce.

Man schneide die Stengel hart am Boden der Artischocken ab, entferne die äußern groben Blätter, stutze an den obern Blättern mit einer Scheere die äußersten Spitzen, und koche die Artischocken, nachdem sie gewaschen, in vielem Salzwasser weich. (Daß sie weich sind, erkennt man, wenn sich ein oberes geschlossenes Blatt leicht herausziehen läßt.) Nun nehme man sie aus dem Wasser, ziehe das in der Mitte befindliche Wollige oder den Samen heraus, reinige sie noch vollends mittels Ausgrabens mit einem kleinen Löffel, dabei sehr achtgebend, daß der Boden oder Käs ganz bleibt, und bringe sie dann wieder in das heiße Salzwasser. Beim Anrichten werden sie herausgenommen, auf ein Sieb oder Tuch umgestürzt, damit das Wasser davon auslaufe, hernach ein Schöpflöffel dicklich bereitete Frikasseesauce (Nr. 308), mit Zitronensaft etwas pikant gemacht, durch ein Sieb in eine tiefe Platte gegossen, und die Artischocken, welche noch heiß sein müssen, zierlich nebeneinander aufrecht dareingestellt.

450. Cardonen mit Frikasseesauce.

Die zarten gelben Blätter der Cardonen werden an der

Wurzel abgeschnitten, in nicht ganz fingerlange Stückchen geteilt, und diese in strudelndem Salzwasser ungefähr eine Viertelstunde gekocht, wo man sie dann auf ein Tuch legt, mit grobem Salz bestreut, und nun mit dem Tuche die Häutchen davon abreibt. Hernach werden die Blätterstückchen abgewaschen, in sehr fetter Fleischbrühe mit etwas Zitronensaft oder zwei Eßlöffel Essig gekocht, bis sie weich sind, alsdann mit dem Schaumlöffel herausgenommen, in eine heiße Frikassee- oder Buttersauce (Nr. 308, 313) gelegt, und ohne sie kochen zu lassen, angerichtet und mit Butterteigblümchen (Nr. 2066) bekränzt. — Kann man auch in eine offene Butterpastete (Nr. 638) anrichten.

451. Endivien.

Die zarten gelben Endivien werden, von den äußern grünen Blättern und den Dorschen befreit, in fingerlange Stückchen geschnitten, und ein bis zwei Stunden in laues Wasser gelegt, dann in kochendem Salzwasser schnell weichgekocht, abgeschüttet, in kaltes Wasser gebracht, durchgegossen und fest ausgedrückt. Alsdann werden in 35—52 Gr. (2—3 Lot) Butter zwei gute Kochlöffel Mehl ein wenig geröstet, und dies mit guter Fleischbrühe zu einer dickflüssigen Sauce angerührt, weil das Endiviengemüs immer etwas wässerig ist. Dasselbe wird erst, nachdem die Sauce etwas gekocht hat, hineingelegt, und noch kurze Zeit darin aufgekocht. — Muskatnuß ist bei diesem Gemüse unentbehrlich. Man serviert es mit gebackenen Semmelscheiben belegt.

452. Endivien mit Rahm.

Man kocht die Endivien ganz nach voriger Nummer, nur muß das geröstete Mehl, statt mit Fleischbrühe, mit 1/8 Ltr. (1/2 Schoppen) süßem Rahm abgerührt werden.

453. Frikassierte Endivien.

Nachdem die Endivien wie vorige gebrüht und ausgedrückt sind, werden sie in ein Kastrol gelegt, und mit einem Schöpflöffel weißer Einmachsauce (Nr. 306) eine Viertelstunde gekocht. Alsdann verrührt man zwei Eigelb mit einem Eßlöffel Wasser, gießt dies an die Endivien, und richtet solche sogleich an.

454. Lattich. Latuk.

Wird ganz wie die Endivien zubereitet.

455. Kopfsalat als Gemüse.

Der Salat wird geputzt, gewaschen, und in siedendem Salzwasser schnell weichgekocht, dann mit kaltem Wasser abgekühlt, nach Ablaufen etwas ausgedrückt, und einigemal überwiegt (überschnitten). Hierauf wird in einem Kastrol ein Stück Butter

oder gutes Fett zerlassen, und zwei Kochlöffel Mehl darin weiß geröstet, dies mit Fleischbrühe zu einer dicklichen Sauce angerührt, und solche mit Salz und Muskatnuß gewürzt. In dieser Sauce wird nun der Salat aufgekocht, dann angerichtet, und mit Fleischschnitten oder Cotelettes oder auch zum Rindfleisch serviert.

456. Gedünsteter Salat.

Der zarte gelbe Salat wird geputzt, gewaschen und überzwerch in fingerbreite Stückchen geschnitten, diese mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, und in einem Stück Butter oder Abschöpffett weichgedünstet. Hernach wird mit einem Kochlöffel Mehl eingestäubt, und nach Bedarf mit Fleischbrühe verdünnt, das Gemüse hiermit noch einigemal aufgekocht, und mit gebackenen Hühnern oder Tauben zu Tisch gegeben. — Ebenso kocht man den Salat auch mit saurem Rahm, wovon einige Eßlöffelvoll nach dem Einstäuben dazukommen. Auch kann man ihn, statt mit Fleischbrühe, mit $^1/_8$ Ltr. ($^1/_2$ Schoppen) süßem Rahm und einem halben Eßlöffel Zucker kochen.

457. Gefüllter Salat.

Hierzu verwendet man schöne, lockere Köpfe. Nachdem die grünen Blätter abgeputzt und der untere Stengel weggeschnitten, werden die Köpfe gewaschen, in eine große Schüssel gebracht, mit kochendem Wasser übergossen, und so eine Viertelstunde zugedeckt stehen gelassen, wo dann der Salat zusammengefallen sein wird, und man ihn behutsam auf einem Durchschlag auseinanderlegt. Wenn er hier gänzlich abgelaufen ist, wird er auf ein Brett herausgenommen, jeder Kopf auseinandergebreitet, und in der Mitte mit einem großen Eßlöffel Haschee- oder Kalbfleischfarce (Nr. 1386, 1387) gefüllt. Nun legt man die Blätter wieder gehörig übereinander, so, daß solche wieder je einen Kopf bilden und die Farce dadurch fest eingeschlossen ist, bringt dann sämtliche Köpfe in ein Kastrol, worin dünne Speckblättchen und gutes Fett ist, und läßt sie zugedeckt einige Minuten anziehen. Mit guter Fleischbrühe begossen, werden sie hernach noch eine gute halbe Stunde durchgedämpft, bis der Salat weich und das Eingefüllte fertig ist, und endlich zierlich angerichtet. In die zurückgebliebene Sauce stäubt man einen halben Kochlöffel Mehl, oder gibt einen Schöpflöffel weiße Einmachsauce (Nr. 306) dazu, verdünnt solche mit guter Fleischbrühe, gibt sie durch ein Sieb gegossen an die Köpfe, und verziert das Ganze mit gebackenen Semmelschnitten (Nr. 565).

458. Spinat.

Die Spinatblätter werden verlesen, von den größeren Stengeln befreit (abgestreift), rein gewaschen und in vielem kochenden Salzwasser schnell weichgekocht, dann in kaltem Wasser abgekühlt und in einen Durchschlag geschüttet, und hernach fest ausgedrückt und fein verwiegt. Nun macht man in einem Kastrol ein Stück Butter oder gutes Fett heiß, läßt darin ein bis zwei Kochlöffel Mehl weiß anlaufen, und gibt sodann den Spinat hinein. Dieser wird noch einigemal damit geröstet, hierauf mit zwei bis drei Schöpflöffel Fleischbrühe zur gehörigen Dicke abgerührt, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, und noch einigemal aufgekocht. — Wird gewöhnlich mit dreieckigen, aus dem Schmalz gebackenen Semmelschnitten (Nr. 565) am Rande besteckt, und mit Ochsenaugen (Nr. 924), oder Rahm-Beignets (Nr. 203), oder mit Rührei (Nr. 932) bekränzt, welch' letzteres man löffelweise auf den Spinat setzt.

Anmerkung. Hauptsache ist bei jedem Spinat, daß er frisch ist, und beim Kochen seine schöne grüne Farbe behält; letzteres kann man nur durch schnelles Kochen in leicht gesalzenem, schon strudelndem Wasser und darauffolgendes schnelles Abkühlen mit kaltem Wasser bezwecken.

459. Spinat auf feinere Art.

Wenn der Spinat wie obiger gebrüht und sehr fein verwiegt ist, wird er in ein Kastrol gebracht, 140 Gr. (8 Lot) Butter sowie ein guter Kochlöffel Mehl, Salz und Muskatnuß beigefügt, alles gut untereinandergerührt, und der Spinat nun mit guter Fleischbrühe zur gehörigen Dicke angefüllt und einigemal aufgekocht.

460. Gestürzter Spinat.

Der nach Nr. 458 gebrühte und verwiegte Spinat wird mit 140 Gr. (8 Lot) Butter in ein Kastrol gethan und mit einem Kochlöffel Mehl eingestäubt, dann auf gutem Feuer schnell geröstet, und mit Salz und Muskatnuß gewürzt, worauf man ihn vom Feuer nimmt, vier Eigelb und zwei ganze Eier dareinrührt, und so in eine dick mit Butter ausgestrichene Ring- oder eine runde Auflaufform einfüllt, die jedoch nie über 5 Ctm. (2 Zoll) hoch sein darf. Nun stößt man die Form einigemal auf den Tisch auf, damit das Gemüse sich fest zusammensetze, stellt sie sodann in ein Geschirr, worin zweifingerhoch heißes Wasser ist, bedeckt sie mit einem gut passenden Deckel, und dämpft den Spinat in einem guten Ofen oder auf dem Herd. Nach einer halben Stunde wird nachgesehen: wenn sich der Spinat fest anfühlen läßt, ist er fertig, im entgegengesetzten Fall muß er noch länger dämpfen. Hernach

wird die Form herausgenommen, der Spinat auf die dazu bestimmte Platte umgestürzt, in seinen innern leeren Raum verlorene Eier (Nr. 923), gebackene Kalbsmilchlein (Nr. 225) u. drgl. gelegt, und eine Buttersauce (Nr. 313) extra damit zu Tisch gegeben. — Schöner nimmt sich das Gemüse aus, wenn in Salzwasser abgekochte, gleichhoch mit der Form geschnittene Schwarzwurzeln an die dick mit Butter ausgestrichene innere Wand der Form, je eine von der andern zweifingerbreit entfernt, aufrecht angedrückt sind, und alsdann der Spinat behutsam eingefüllt und mittels eines Eßlöffels so gut als möglich fest eingedrückt wird. (Siehe Abbildung.)

461. Spinat mit Rahm.

Der gebrühte, möglichst fein verwiegte Spinat wird durch ein Sieb getrieben, und mit Butter, einem Kochlöffel Mehl, Salz und Muskatnuß schnell geröstet, dann mit $^1/_8$—$^1/_4$ Ltr. ($^1/_2$—1 Schoppen) süßem Rahm abgerührt, mit einem halben Kaffeelöffel Zucker gewürzt, einigemal aufgekocht, angerichtet und mit ausgestochenem gebackenen Butterteig (Nr. 2066) belegt.

462. Gefüllter Spinat. Laubfröschchen.

Unbeschädigte große, von den gröbsten Stielen befreite, gewaschene Spinatblätter werden mit kochendem Wasser überbrüht, und eine Viertelstunde darin stehen gelassen, dann das Wasser abgeschüttet, und die Blätter auf ein Tuch oder Brett auseinandergebreitet. Nun wird auf jedes derselben (sind es aber nicht ganz große, auf einige aneinanderlegte Blätter) ein Eßlöffel Kalbfleisch- oder Hascheefarce (Nr. 1387, 1386) oder auch eine Brotfülle wie bei der Kalbsbrust Nr. 1207 gegeben, und die Farce in Form länglicher Würstchen in die Spinatblätter eingewickelt, welche man alsdann in ein flaches, am Boden mit Butter bestrichenes Kastrol nebeneinanderlegt und im Ofen oder auf dem Herd gut zugedeckt andünsten läßt, hernach mit etwas fetter Fleischbrühe begießt, und eine halbe Stunde langsam dämpft, während welcher Zeit man die Laubfröschchen einmal umkehrt, und einen Schöpflöffel Fleischbrühe dazugibt. Kurz vor dem Anrichten wird ein mit Wasser glatt angerührter Kochlöffel Mehl oder ein kleiner Schöpflöffel weiße Einmachsauce (Nr. 306) dazwischengegossen, und die Laubfröschchen noch einige Minuten damit gedämpft, selbe dann behutsam auf die Platte herausgehoben, und die Sauce durch's Sieb darübergegossen. — Statt des angerührten Mehls kann man, wenn die Laubfröschchen bereits angerichtet sind, an die zurückgebliebene Sauce einige Eßlöffel Bratensauce und einen halben Schöpflöffel Fleischbrühe gießen, die Sauce damit auflösen, und als-

dann extra servieren. — Können zu jedem beliebigen Fleisch, aber auch als selbständiges Gericht gegeben werden.

463. Spinatkloß.

Es wird zwei Schöpflöffel frischgekochter oder auch übriggebliebener Spinat und ebensoviel Kalbfleisch- oder Hascheefarce (Nr. 1387, 1386) mit vier Eiern untereinandergerührt, und von einem Ei Flädlein (Nr. 36) gebacken. Aus diesen werden nun Streifen geschnitten, und solche gitterartig auf eine in der Mitte mit Butter bestrichene Serviette gelegt, wo dann in die Vierecke abwechslungsweise Krebsschweifchen und gekochte Morcheln kommen können. Alsdann gibt man die abgerührte Masse darauf, bindet die Serviette derart zu, daß noch zweifingerbreit Raum bleibt, siedet das Ganze, genau bedeckt, zwei Stunden in kochendem Salzwasser, und stellt es hernach auf einen Seiher. Hier wird nun die Serviette aufgebunden und nachgesehen, ob sich der Kloß in der Mitte fest anfühlen läßt; ist es der Fall, so wird er auf die Platte umgestürzt, und ein weißes Ragout von Kalbsmilchlein (Nr. 738) nebenherum angerichtet.

464. Aufgezogener Spinat in Flädlein (Omelettes).

Es werden von drei Eiern Flädlein (Nr. 36) gebacken, dann zwei Schöpflöffel frischgekochter oder übriggebliebener Spinat mit 70 Gr. (4 Lot) zerlassener Butter und drei bis vier Eiern angerührt, und zwei Eßlöffel Brotbröseln daruntergemengt. Mit dieser Masse werden nun die Flädlein überstrichen, hernach zusammengerollt, und ganz oder in fingerlangen Stückchen in ein am Boden mit Butter überstrichenes Kastrol nebeneinandergelegt. Hier begießt man sie mit fetter Fleischbrühe, und dämpft sie zugedeckt eine halbe Stunde langsam im Ofen oder auf dem Herd, in welch' letzterem Fall ein Aufzugdeckel mit glühenden Kohlen daraufkommen muß; unterdes sieht man nach, ob sie sich fest anfühlen lassen und gut aufgegangen sind. Dann werden sie mit zwei Backschäufelchen behutsam auf die Platte angerichtet, und die Sauce, mit Fleischbrühe verdünnt und nachdem einige Eßlöffel Bratenbrühe daruntergemengt wurde, durch's Sieb daruntergegossen.

465. Aufgezogener Spinat in Flädlein auf andere Art.

Zwei altgebackene, abgeschälte Semmeln werden in Wasser eingeweicht, schnell wieder fest ausgedrückt, damit sie nicht zu sehr erweichen, und das ausgedrückte Brot alsdann in 52 Gr. (3 Lot) zerlassener Butter abgedämpft. Nun kommt zwei Schöpflöffel fertig gekochter oder auch übriggebliebener Spinat dazu, sowie weniges Salz, Muskatnuß und drei bis vier Eier, hernach wird das Ganze abgerührt, die nach voriger Nummer

gebackenen Flädlein damit überstrichen, und das Gericht, wie dort beschrieben, beendet. — Man kann unter den Spinat auch übriggebliebenen feinverwiegten Kalbsbraten oder feinverwiegte Kalbsmilchlein mengen.

466. Sauerampfer.

Die Blätter werden von den Stengeln abgezupft, gewaschen, verschnitten, und in zerlassenem Fett zugedeckt weichgedünstet, dann mit einem Kochlöffel Mehl eingestäubt, mit $^1/_8$ Ltr. ($^1/_2$ Schoppen) saurem Rahm abgerührt, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, und noch eine Viertelstunde durchgekocht. Nun richtet man den Sauerampfer in die bestimmte Platte an, besteckt denselben am Rande mit aus dem Schmalz gebackenen Semmelschnitten (Nr. 565), und belegt ihn oben mit verlorenen Eiern (Nr. 923) oder einem schön glacierten Frikandeau (Nr. 690).

467. Frikassierter Sauerampfer.

Der Sauerampfer wird hergerichtet und gedünstet wie voriger, und hernach zwei mit einem Eßlöffel Wasser verklopfte Eigelb sowie Salz und Muskatnuß gut damit verrührt, das Ganze dann sogleich angerichtet, und oben und am Rande gleichfalls mit gebackenen Semmelschnitten (Nr. 565) besteckt, doch so, daß deren Spitzen noch sichtbar sind, oder mit verlorenen Eiern (Nr. 923) belegt.

468. Mangold.

Die Blätter werden von den Stengeln abgestreift, gewaschen, in siedendem Salzwasser weichgekocht, mit kaltem Wasser abgekühlt, fest ausgedrückt, und fein gewiegt, nun in einem Stückchen Butter oder gutem Fett zwei Kochlöffel Mehl lichtgelb geröstet, dieses mit einem Schöpflöffel Fleischbrühe glatt abgerührt, der Mangold einigemal darin aufgekocht, mit Salz und Pfeffer gewürzt, und dann angerichtet. — Wünscht man dieses Gemüse *sauer*, so gießt man etwas guten Essig daran, jedoch erst kurz vor dem Anrichten; denn falls der Essig früher darangegossen würde, verlöre der Mangold seine schöne grüne Farbe. — Wird häufig mit feingewürfeltem, gelblich gerösteten *Speck* übergossen. — Ist der Mangold noch jung, so werden die Stengel dabeigelassen. — Nach Belieben kann man, wenn das Mehl lichtgelb geröstet ist, eine Handvoll kleine Semmelwürfel darin schön gelb rösten. — Wer es liebt, kann mit dem Mangold auch eine halbe verschnittene *Knoblauchzehe* kochen.

469. Spargeln mit Buttersauce.

Die Spargeln werden abgeschabt, rein gewaschen und in kleine Büschelchen gebunden, dann unten gleichförmig abgeschnitten, in siedendes Salzwasser gelegt, und weichgekocht, so, daß die Köpfe sich weich anfühlen lassen. Nun werden die Spargeln heraus-

genommen, aufgebunden, auf eine mit einer Serviette zierlich belegte Platte in der Art angerichtet, daß die Köpfe einwärts stehen, und eine Buttersauce (Nr. 313) oder die Sauce Nr. 327 extra dazugegeben. — Man kann sie auch auf eine Platte ohne Serviette anrichten, wo dann die Sauce über die Köpfe gegossen wird.

470. Spargeln mit Frikasseesauce.

Die wie vorige hergerichteten und weichgekochten Spargeln werden nach dem Aufbinden auf eine mit einer Serviette belegte Platte angerichtet und eine Frikasseesauce (Nr. 308) extra dazu serviert, oder sie werden auf eine unbedeckte Platte geordnet und die Sauce darübergegossen, doch so, daß nur das Weiche und Eßbare bedeckt ist. In letzterem Falle gebe man dann vor dem Auftragen einige Eßlöffel heiße Krebsbutter (Nr. 298) darauf, was sehr schön aussieht.

471. Spargelerbsen.

Dünne, unansehnliche Spargeln, die man nicht gern ganz auf den Tisch gibt, werden geputzt, gewaschen, so weit sie nicht holzig sind in Würfel geschnitten, und so in einem Stückchen Butter mit etwas guter Fleischbrühe weichgedämpft. Dann stäubt man sie mit einem Kochlöffel Mehl ein, gibt einen halben Eßlöffel Zucker, Salz, Muskatnuß und einen Schöpflöffel gute Fleischbrühe daran, kocht die Spargeln damit durch, und serviert sie mit einem Beleg von verlorenen Eiern (Nr. 923).

472. Grüne Erbsen. Brockelerbsen.

Diese sollten bei Gebrauch so eben frisch aus den Hülsen gelöst sein, indem sie sonst von ihrer schönen grünen Farbe verlieren. Sie werden dann gewaschen und in einem Kastrol mit einem Stückchen Butter, etwas Fleischbrühe und einem Eßlöffel feingehackter Petersilie weichgedünstet, nun mit dem nötigen Salz und mit Muskatnuß gewürzt, mit etwas Mehl eingestäubt, und noch einige Zeit langsam gekocht. — Von einer guten Art, und wenn sie noch jung und zart sind, brauchen grüne Erbsen zum Fertigkochen nur eine gute halbe Stunde.

473. Grüne Erbsen auf feinere Art.

1 Ltr. (1 Maß) frisch ausgelöste, gewaschene Erbsen werden mit einem Stückchen Butter, einem Eßlöffel feingewiegter Petersilie, zwei Eßlöffel Zucker, ein wenig Salz, Muskatnuß und etwas Fleischbrühe zugedeckt langsam weichgedünstet. Nun wird mit einem Kochlöffel Mehl eingestäubt, noch etwas Fleischbrühe zugegossen, und das Ganze gut durchgekocht, solches dann in eine tiefe, mit einer Nudelteigverzierung (Nr. 2065) besetzte Schüssel angerichtet, und löffelweise mit Rührei (Nr. 932) belegt zu Tisch

gegeben, oder mit gebackenen Hühnern, Kalbsbrustknorpeln, auch Coteletttes serviert. (Siehe Abbildung.) — Sehr hübsch sieht dieses Gemüse, wenn man vor dem Anrichten einige Eßlöffel zerlassene Krebsbutter (Nr. 298) darübergießt.

474. Grüne Erbsen mit gelben Rüben.

Die Erbsen werden wie vorhergehende gekocht, in gleicher Weise ebensoviel gelbe Rüben, beides zusammen dann, gut vermengt, in der Mitte einer Platte aufgehäuft angerichtet, und der Rand mit aus dem Schmalz gebackenen Semmelschnitten (Nr. 565) belegt. Auch kann man die gelben Rüben allein auf die Platte anrichten, dann mit dem Löffel in der Mitte eine Vertiefung machen, die Erbsen dareingeben, und das Ganze mit einem Kranz von Butterteig (Nr. 2068) garnieren. — Müssen immer sogleich aufgetragen werden.

475. Grüne Erbsen mit Salat.

Einige Köpfchen Salat werden von den äußern groben Blättern gereinigt, gewaschen, in der Mitte geteilt, und der Quere nach fingerbreit zerschnitten, hernach nochmals gewaschen, und mit einem Stückchen Butter und etwas Fleischbrühe, Salz und Muskatnuß weichgedünstet. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird der Salat mit einem Eßlöffel Mehl eingestäubt, und nun mit der Hälfte grünen, auf dieselbe Art weichgedünsteten Erbsen vermengt, oder das Gericht auch wie vorhergehendes geordnet.

476. Durchgetriebene grüne Erbsen. Grüne Erbsen als Püree.

Hierzu muß man einen kleinen Teil mehr Erbsen nehmen, als zu Nr. 473. Wenn sie wie die Erbsen letzterer Nummer weichgedünstet, werden sie durch ein Sieb gerieben, das Durchgetriebene in einem Kastrol mit Butter und einem Eßlöffel Mehl abgerührt und schnell aufgekocht, dann mit guter Fleischbrühe musartig verdünnt, in eine tiefe Schüssel angerichtet, und mit aus dem Schmalz gebackenen Semmelscheiben (Nr. 2067) eingefaßt.

477. Zuckererbsen. Zuckerschoten.

Nachdem auf beiden Seiten die Fäden abgezogen, werden die Zuckererbsen gewaschen, und in gutem Fett oder Butter mit einer Handvoll feingeschnittener Petersilie und etwas Fleischbrühe weichgedünstet. Dann wird mit einem Kochlöffel Mehl eingestäubt, und mit einem Eßlöffel Zucker, Salz und Muskatnuß gewürzt, die Zuckererbsen so noch eine Viertelstunde gekocht, und mit Fleischschnitten oder Cotelettes zu Tisch gegeben.

478. Bohnen. Fisolen.

Es werden auf beiden Seiten die Fäden abgezogen, die Bohnen der Länge nach fein geschnitten oder nur entzweigebrochen,

gewaschen, in strudelndem Salzwasser weichgekocht, und dann abgeseiht. In heißem Schmalz werden nun zwei Kochlöffel Mehl gelb geröstet, und darin ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel und ebensoviel Petersilie gedämpft, dies mit einem Schöpflöffel Bohnenbrühe und der gleichen Portion Fleischbrühe abgerührt, Salz, Pfeffer, ein Sträußchen Bohnenkraut (welches aber vor dem Anrichten wieder herausgenommen wird) und nach Belieben einige verschnittene Knoblauchzehen darangethan, und die Bohnen noch eine halbe Stunde in dieser Sauce kurz eingekocht. — Besser schmecken sie, wenn in kleine Stücke verhauenes Schaffleisch bis zum Anrichten damit gekocht wird, in welchem Fall man beim Weichkochen nicht zu viel Wasser nimmt. Die Brühe wird dann nicht abgeschüttet, und zugleich auch statt obiger Fleischbrühe verwendet.

479. Bohnen auf andere Art.

Nachdem die Bohnen wie obige hergerichtet und gewaschen, wird in einem Kastrol ein Stück Butter zerlassen oder gutes Fett heiß gemacht, und darin drei Kochlöffel Mehl lichtgelb geröstet, dann zwei Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln dazugegeben, und einigemal damit umgeröstet. Dies wird nun mit guter Fleischbrühe glatt angerührt und verdünnt, hernach die rohen Bohnen nebst dem nötigen Salz dareingegeben, und solche in dieser Sauce bedeckt weichgekocht. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten gibt man etwas Pfeffer und zwei Eßlöffel feingeschnittene Petersilie dazu.

480. Geschwungene Bohnen.

Wenn die Bohnen abgezogen sind, werden sie fein länglich geschnitten, gewaschen, und in schon siedendem Salzwasser schnell weichgekocht, dann abgeseiht und mit 140 Gr. (1/4 Pfund) Butter, Salz, wenigem Pfeffer, feingewiegter Petersilie und einem Sträußchen Bohnenkraut auf schnellem Feuer unter öfterem Umschwingen gedünstet, bis der daran befindliche Saft eingedünstet ist. Man richtet sie nun, nachdem das Bohnenkraut entfernt wurde, bergartig auf die Platte an, und gibt sie mit Schweinswürstchen, vorzüglich aber mit Schafcoteletts zu Tisch. — Damit sie schön grün bleiben, sollten sie in einem unverzinnten kupfernen Geschirr gekocht werden, was aber mit großer Vorsicht geschehen muß.

Anmerkung. Ganz junge Bohnen, grüne Erbsen, auch Wirsingköpfe können, wenn sie wie oben beschrieben hergerichtet, einfach in Salzwasser mit erbsengroß Soda abgekocht und, nachdem sie durchgegossen, bergartig angerichtet werden. Nach dem Anrichten steckt man dann je ein Stück Butter darein.

481. Gedünstete Bohnen.

Von den Fäden befreit, werden die Bohnen länglich ge-

schnitten, gewaschen, und in Butter oder Abschöpffett nebst zwei Eßlöffel geschnittener Petersilie, einer Messerspitze feingehacktem Bohnenkraut und etwas Fleischbrühe weichgedünstet. Dann wird mit zwei Eßlöffel Mehl eingestäubt, mit guter Fleischbrühe ein wenig aufgefüllt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, und die Bohnen noch kurz eingekocht.

482. Wachsbohnen.

Man zieht schönen, gelbweißen Bohnen auf beiden Seiten die Fäden ab, wäscht die Bohnen, kocht sie in Salzwasser weich, und seiht sie dann ab. Nun röstet man zwei Kochlöffel Mehl und etwas feingeschnittene Zwiebel in 105 Gr. (6 Lot) Butter weiß, rührt dieses mit einem Schöpflöffel Fleischbrühe ab, und gibt die Bohnen nebst einem Sträußchen Bohnenkraut, einem $\frac{1}{8}$ Ltr. ($\frac{1}{2}$ Schoppen) saurem Rahm, Salz und Muskatnuß dazu. So kocht man das Ganze kurz ein, richtet es hernach hoch auf die Platte an, und serviert es mit kleinen Kalbsrouladen oder Hammelscoteletten. — Können auch ohne sauren Rahm gekocht werden.

483. Saubohnen. Dicke oder holländische Bohnen.

Hiervon werden nur die Kerne benützt. Diese muß man noch ganz grün aus den sehr dicken Hülsen lösen, dann übergießt man sie mit kochendem Wasser, und läßt sie zugedeckt stehen, bis man die dicke Haut abziehen kann. Sind sie abgeschält, so werden sie in einem Kastrol mit einem Stückchen Butter, einem Eßlöffel feingeschnittener Zwiebel, ebensoviel Petersilie und etwas Fleischbrühe weichgedünstet, hernach mit einem Eßlöffel Mehl eingestäubt, mit Fleischbrühe gehörig verdünnt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, und noch eine Viertelstunde durchgekocht. Alsdann richtet man sie in eine mit einem Kranz von Butterteig (Nr. 2068) besetzte Schüssel an, und belegt sie mit gebackenem Kalbshirn oder gebackenen Semmelschnitten.

484. Ausgehülste dürre Bohnen.

$\frac{1}{2}$ Ltr. ($\frac{1}{2}$ Maß) ausgelesene Bohnen werden über Nacht in kaltes Wasser geweicht, dieses am Morgen davon abgegossen, und sie in frischem Wasser auf's Feuer gesetzt, wo man sie mit etwas Salz und einer Messerspitze feingehacktem Bohnenkraut, (im Winter nur gedörrt zu haben,) zugedeckt weichkocht. Unterdes werden zwei kleine Kochlöffel Mehl in einem Stückchen Butter nebst einem Eßlöffel feingeschnittener Zwiebel gelb geröstet, dies mit Fleischbrühe abgerührt, und mit Salz und Pfeffer gewürzt, die Bohnen noch eine Viertelstunde in dieser Sauce gekocht, dann angerichtet, und mit geräuchertem Schweinefleisch zu Tisch gegeben. — Sind besonders gut, wenn ein Stück Schweinefleisch damit gekocht wird.

Anmerkung. Für einen guten Tisch müssen immer letztjährige weiße Bohnen genommen werden, farbige sind unansehnlich.

485. Dürre Bohnen mit Speck.

Die Bohnen werden eingeweicht und weichgekocht wie vorige. Alsdann wird 140 Gr. (1/4 Pfund) kleingewürfelter Speck mit einem Eßlöffel feingeschnittener Zwiebel gelb geröstet, die Bohnen nebst zwei Eßlöffel feingewiegter Petersilie, Salz, Pfeffer und ein wenig Fleischbrühe dareingethan, das Ganze mehreremal übereinandergeschwungen, hernach angerichtet, und mit Schinken, Schweinscotelettes u. drgl. serviert.

Anmerkung. Oefters wird bei diesen und den vorhergehenden Bohnen ein Gläschen Essig an die gerösteten Zwiebeln gegossen, und solche noch damit durchgekocht.

486. Dürre Bohnen als Püree (Brei).

Sind die Bohnen nach Nr. 484 weichgekocht, so werden sie mit fetter Fleischbrühe verdünnt und durchgetrieben, dann ein Eßlöffel Mehl in einem Stückchen Butter gelb geröstet, und die durchgetriebene Masse darangerührt. Falls das Mus zu dick sein sollte, verdünnt man es mit guter fetter Fleischbrühe. Nun wird mit Salz und Pfeffer gewürzt, das Püree schnell aufgekocht, angerichtet und mit in Butter gelbgerösteter, feingeschnittener Zwiebel abgeschmälzt. — Kann auch sauer bereitet werden; man kocht dann einen Eßlöffel Essig einigemal damit auf.

487. Püree von dürren Bohnen auf feinere Art.

Nachdem die Bohnen wie vorige weichgekocht und durchgetrieben, werden vier Schöpflöffel davon, 140 Gr. (8 Lot) Butter, Salz, Pfeffer, Ingwer und etwas Fleischbrühe, oder an Fasttagen Wasser, auf dem Feuer zusammen gut durchgerührt. Ist das Püree dann kochend heiß, so wird es angerichtet, mit dreieckigen, aus dem Schmalz gebackenen Semmelscheiben besteckt, und mit abgekochtem Schweinefleisch oder Cotelettes serviert, oder mit einem Frikandeau, auch Bratwürstchen, belegt.

488. Getrocknete grüne Bohnen.

Sollen getrocknete grüne Bohnen gekocht werden, so muß man sie die Nacht zuvor in kaltem Wasser weichen lassen. Nachdem sie dann mehrmals in lauem Wasser gewaschen sind, werden sie einigemal mit siedendem Wasser übergossen, abgeseiht, mit einem neuen Aufguß siedenden Wassers nebst Salz zum Feuer gesetzt und beinahe weichgekocht, alsdann abgegossen, und mit den Zuthaten von Nr. 478 vollends weichgekocht, nur läßt man die Bohnenbrühe weg und nimmt dafür so viel Fleischbrühe mehr.

489. Eingemachte Bohnen.

Die aus der Stande genommenen Bohnen werden in

siedendem Wasser sofort auf's Feuer gesetzt, und eine halbe Stunde gekocht, worauf man sie abgießt, augenblicklich wieder in kochendes Wasser bringt, und vollends weichkocht. Nun wird zwei bis drei Kochlöffel Mehl in Fett mit einem Eßlöffel feingeschnittener Zwiebel gelb geröstet, dies mit Fleischbrühe abgerührt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, und nach Belieben eine feinverschnittene Knoblauchzehe dazugegeben. Nachdem man in dieser Einbrenn die zuvor abgegossenen Bohnen noch einige Zeit gekocht, richtet man sie an, und serviert sie mit geräuchertem Fleisch oder zum Rindfleisch.

490. Dürre Erbsen.

1 Ltr. (1 Maß) gut verlesene Erbsen werden über Nacht in kaltes Wasser geweicht, dieses in der Frühe abgeschüttet, und aufs neue so viel kaltes Wasser an die Erbsen gegossen, daß es handhoch darübergeht. Hierin setzt man sie zum Feuer und läßt sie zugedeckt zwei bis drei Stunden langsam weichkochen, während welcher Zeit die Bälge sich auf der Oberfläche sammeln, die man dann mit dem Schaumlöffel abnimmt. Nun wird zwei Kochlöffel Mehl und ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel in Fett gelb geröstet, dies, mit Fleischbrühe abgerührt, an die Erbsen gegossen, und solche, mit Salz, Pfeffer und Jugwer gewürzt, hierin noch eine Viertelstunde gekocht. — Schmackhafter werden sie, wenn man ein Stück Schweinefleisch oder gut gewaschenes Rauchfleisch mitkocht. Man stellt solches dann damit auf.

491. Erbsenpüree. Durchgetriebene Erbsen.

Die Erbsen werden wie vorbeschriebene hergerichtet und weichgekocht, und die obenaufschwimmenden Bälge ebenso abgenommen. Nun werden die Erbsen durch ein grobes Sieb oder einen Durchschlag scharf durchgestrichen, wie obige mit Fett, Zwiebel und einem bis zwei Kochlöffel Mehl erbsengelb eingebrennt, abgerührt, mit Salz, Pfeffer und Jugwer gewürzt, nötigenfalls mit Fleischbrühe verdünnt, einigemal aufgekocht, angerichtet, und mit aus dem Schmalz gebackenen Semmelscheiben (Nr. 1090) bedeckt. — Feiner wird das Püree, wenn man es nach Nr. 487 bereitet.

492. Erbsenpüree mit Kartoffeln.

Nachdem die Erbsen nach Nr. 490 hergerichtet, gibt man, wenn sie abgehülst sind, sechs bis acht große rohe, in Scheiben geschnittene Kartoffeln darein, kocht solche mit, und beendet das Püree nach voriger Nummer. — Wird gewöhnlich zum Rindfleisch oder mit schweinenen Würstchen serviert.

493. Erbsenpüree mit Rebhühnern.

Die Erbsen werden nach Nr. 490 hergerichtet und weich-

gekocht, die Rebhühner mit Speck, einem Stückchen Butter und Zwiebel gelb und weich gebraten oder gedämpft, dann herausgenommen und warmgestellt. Nun werden die Erbsen in die von den Rebhühnern zurückgebliebene Sauce gerührt, einigemal damit aufgekocht, und durch ein grobes Sieb oder einen Durchschlag getrieben, hernach wieder zurück in das Kastrol gebracht, und 70 Gr. (4 Lot) Butter und, wenn nötig, noch Salz dareingerührt. Wenn sie hier kochend heiß geworden, richtet man sie an, besteckt sie mit aus dem Schmalz gebackenen Semmelscheiben, und legt die ganzen oder verschnittenen Rebhühner im Kranz darauf, indem man dieselben mit Glace (Nr. 5) oder dick eingekochter Bratenbrühe glaciert.

494. Linsen.

Werden ganz nach Nr. 490 geweicht und gekocht, dann zwei Kochlöffel Mehl und ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel in gutem Fett gelb geröstet, die Linsen nebst Salz, Pfeffer, einem Gläschen Essig und etwas Bratenbrühe dareingegeben, gut damit durchgekocht, und zum Rindfleisch oder mit Pökel- oder Rauchfleisch serviert.

495. Linsenpüree mit Rebhühnern.

Man kocht die Linsen gleich den vorigen weich, und verfährt im übrigen ganz nach Nr. 493.

496. Gestürztes Gemüse.

Man nehme zu gleichen Teilen gelbe und weiße Rüben, schäle solche, und schneide sie in zweimesserrückendicke Scheiben, steche diese mittels eines Ausstechers ungefähr markgroß aus, wasche sie, dünste dieselben in einem Stück Butter mit einem Schöpflöffel Fleischbrühe und ein wenig Salz zugedeckt weich, und stelle sie zum Erkalten. Nun bestreiche man eine runde Auflaufform oder ein rundes Becken dick mit Butter, und lege darein die Rüben sowohl am Boden als an den Wänden schneckenartig, nach Belieben abwechslungsweise, fest übereinander. Ist die Form auf diese Art ausgefüttert, so fülle man in die leere Mitte eine Lage gedünstete Bohnen, sodann eine Lage gedünsteten Kohl (Wirsing), und wieder eine Lage in Butter und Fleischbrühe gedünstete Kartoffeln; jedoch müssen diese drei Gemüse ganz trocken, also dick und ohne alle Sauce eingedünstet sein, weil sie sonst beim Umstürzen auseinanderfallen würden. Das Ganze wird jetzt mit einem butterbestrichenen Papier passend bedeckt, mit einem Tuche fest eingedrückt (denn nur wenn es fest eingedrückt ist, stürzt sich das Gemüse leicht heraus), und eine halbe Stunde in einen nicht zu heißen Ofen gestellt, bis es durch und durch

heiß ist. Alsdann wird das Papier entfernt, das Gemüse nach einigen Minuten auf die zum Servieren bestimmte Platte sorgfältig umgestürzt, und solches, nachdem die Form behutsam weggenommen und verdünnte warme Bratensauce von der Seite daruntergegossen, mit einem Kranz von Bratwürstchen umzogen. (Siehe Abbildung.) — Besser ist es, wenn die Form in einem Geschirr, worin zweifingerhoch heißes Wasser sich befindet, in den Ofen gebracht wird. — Dieses schöne Gericht läßt sich zu jeder Jahreszeit bereiten. Man wählt dazu dann eben Gemüse, die gerade zu haben. So können zum Ausfüttern der Form ebensogut in der Fleischbrühe weichgekochte Schwarzwurzeln verwendet werden. Diese schneidet man nach der Höhe der Form, und füttert damit die Wand der letzteren dicht aus; den Boden belegt man ebenfalls dicht mit passend zugeschnittenen Schwarzwurzeln, indem man davon einen Stern oder gerade Linien bildet. — Schöner sieht das Gemüse, wenn man die weißen und gelben Rüben, womit die Form belegt wird, mit einem kleinen runden gerippten Ausstecher aussticht. Es können die Rüben auch zu Halbmonden ausgestochen werden.

497. Gefüllte Gurken.

Die Gurken werden der Länge nach abgeschält, oben etwas abgeschnitten, und mit einem Hohleisen oder dünnen Messer sorgfältig ausgehöhlt (nämlich das Weiche samt den Kernen rein herausgenommen), dann gewaschen, zum Auslaufen aufrecht auf ein Tuch gestellt, und hernach mit Kalbsmilchlein- oder Kalbfleischfarce (Nr. 1391, 1387) nicht ganz vollgefüllt. Nun legt man sie nebeneinander in ein Kastrol, gibt ein Stückchen Butter und ebensoviel geschnittenen Speck nebst Salz und Pfeffer dazu, läßt dies ein wenig anziehen, gießt dann zwei Schöpflöffel Fleischbrühe daran, und kocht die Gurken bedeckt langsam weich. Sie werden alsdann behutsam angerichtet, und die zurückgebliebene Sauce, nachdem etwas Zitronensaft und Bratenbrühe dazugegeben, durch's Sieb daruntergegossen. — Sehr schön sehen sie, wenn sie, bevor die Sauce unter sie gegossen wird, mittels eines Löffels oder Pinsels mit Glace (Nr. 5) oder dickeingekochter Bratenbrühe obenüber glaciert werden. Auch werden sie öfters, wenn sie fertig gekocht sind, mit einem scharfen Messer in fingerdicke Rädchen geschnitten (was dann sorgfältig geschehen muß, damit die Fülle nicht herausfällt), und Eingemachtes oder Rindfleisch damit besetzt, oder ein Schöpflöffel pikante Bechamelle auf die Platte gegeben, und die Rädchen kranzartig übereinander dareingelegt. — Sind besonders zum Schafbraten zu empfehlen.

498. Gefüllte Zwiebeln.

Große, möglichst gleiche Zwiebeln werden abgeschält, an der Wurzel abgeschnitten (doch nicht zu scharf, damit sie nicht zerfallen), und einige Minuten in Salzwasser leicht abgekocht, dann in kaltem Wasser etwas abgekühlt, auf ein Tuch zum Abtrocknen gestellt, und mit einem kleinen scharfen Messerchen oder Löffel ausgehöhlt bis auf drei oder vier der äußern Lagen. Nun wird ein Kaffeelöffel Kalbfleisch-, Kalbsmilchlein- oder Haschéefarce (Nr. 1387, 1391, 1386) in jede Zwiebel gefüllt, sämtliche dann in ein dick mit Butter bestrichenes Kastrol auf dünne Speckscheiben nebeneinandergestellt, mit einem Eßlöffel Zucker überstreut, und nach Hinzugießen eines kleinen Schöpflöffels guter Fleischbrühe im Ofen langsam weich durchgebraten, bis sie ein schön braunes Aussehen haben. Vor dem Anrichten wird die Sauce abgefettet, solche dann mit etwas Fleischbrühe aufgelöst, und damit die Zwiebeln glaciert. — Werden gewöhnlich als Garnierung von Hammelsschlegel oder gebratenem Rindfleisch benützt. — Leichter geht das Aushöhlen, wenn es vor dem Abkochen geschieht.

499. Glacierte Zwiebeln.

Eine Partie feste, gleiche, kastaniengroße Zwiebeln werden, nachdem sie geschält sind, an der Wurzel abgeputzt, ein wenig abgeschnitten (aber nicht zu tief, damit sie nicht zerfallen), und in 70 Gr. (4 Lot) Butter und zwei Eßlöffel Zucker unter öfterem Umschwingen schön gelbbraun gedämpft. Nun gießt man einige Eßlöffel Jus (Nr. 2) oder Bratensauce und etwas Fleischbrühe daran, dünstet die Zwiebeln nach Beifügen von etwas weißem Pfeffer vollends weich, und fettet dann ab. — Können als Einfassung zu Gemüsen, oder auch mit glacierten Kastanien (Nr. 501) als Gemüse zu Tisch gegeben werden, und es kommen dann gewöhnlich gebackene Kalbsmilchlein, süße Zungen oder auch Fische in brauner Sauce dazu.

500. Gebackene Zwiebeln.

Ganz kleine Zwiebelchen werden geschält, in siedendes Schmalz gelegt, und gelb gebacken, alsdann herausgenommen, und in guter Fleischbrühe ungefähr eine halbe Stunde gekocht. — Legt man gewöhnlich in braune Ragouts, namentlich von Karpfen, ebenso zu eingemachten Hasen und gebratenem Rindfleisch.

501. Gesottene und glacierte Kastanien.

Die Kastanien werden in kochendes Wasser geworfen, und einigemal überkocht, dann herausgelegt, und nach einigem Erkalten die beiden Schalen abgelöst; sollte die zweite Schale nicht abgehen, so bringt man die Kastanien wiederholt in das

siedende Wasser, und kocht sie noch einmal auf, wo sie sich nun jedenfalls schälen lassen. Gut ist es auch, vor dem Kochen in jede einen Einschnitt zu machen. Werden sie gesotten verwendet, so kocht man dieselben sodann in siedender Fleischbrühe noch einigemal auf. Im andern Fall, wenn man sie nämlich glaciert wünscht, legt man in ein Kastrol 70 Gr. (4 Lot) Butter, läßt darin zwei Eßlöffel weißen Zucker unter fortwährendem Rühren gelb werden, gibt 560 Gr. (1 Pfund) geschälte Kastanien mit etwas weißem Pfeffer, einigen Eßlöffeln Jus (Nr. 2) und ein wenig Fleischbrühe darein, und kocht solche bedeckt weich (was eine Viertelstunde Zeit erfordert), doch so, daß sie ganz bleiben und schön gelb aussehen, alsdann schwingt man sie noch einigemal um, damit sie schön glacieren, und schüttet das durch das Kochen heraufgekommene Fett davon ab. — Verwendet man gewöhnlich als Einfassung von Gemüsen.

502. Kastanienmus mit Rahm.

Sind die Kastanien wie vorige hergerichtet und in etwas Fleischbrühe weichgekocht, so streicht man sie durch ein Haarsieb, gibt etwas Salz, 52 Gr. (3 Lot) Butter und 1/4 Ltr. (1 Schoppen) süßen Rahm, gut gemessen, dazu, und läßt das Ganze unter fortwährendem Rühren noch einmal heiß werden. — In Ermangelung des Rahms dient auch gute Milch.

503. Braunes Kastanienmus.

Die nach Nr. 501 hergerichteten Kastanien werden in Fleischbrühe weichgekocht, dann durch ein Haarsieb gestrichen und etwas gesalzen. Nachdem noch ganz wenig Zucker, ein Stückchen Butter, braune Fleischbrühe (Jus Nr. 2) und ein Glas Madera beigefügt, wird das Ganze zu einem nicht allzudicken Mus abgerührt. — Kann man zu Cotelettes und beliebigem andern Fleischwerk geben.

504. Reis als Gemüse.

280 Gr. (1/2 Pfund) Karolinenreis wird rein gewaschen, und auf ein Sieb zum Ablaufen gebracht, dann läßt man in einem Kastrol ein Stück Butter oder Abschöpffett zergehen, und eine fein geschnittene Zwiebel etwas anlaufen. Hierin wird nun der Reis unter beständigem Rühren etwas abgedämpft, hernach klare Fleischbrühe aufgegossen, und der Reis weichgekocht. — Nach Belieben kann man einige Tropfen Safranwasser (s. Nr. 23 und 711) dazugeben.

505. Rehlinge.

Man nehme junge, kleine, ganz frische Rehlinge, befreie sie von den gröbsten Stielen, ziehe das stärkste Häutige davon ab, wasche sie, und koche sie dann in Salzwasser weich. (Gut ist es,

wenn man dabei das Wasser einmal wechselt, indem die Rehlinge hierdurch ihren starken Geschmack verlieren.) Nun wird 105 Gr. (6 Lot) Butter in einem Kastrol zerlassen, ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel, ebensoviel Petersilie und die Schwämme dareingethan, und das Ganze unter Zugießen von Fleischbrühe eine halbe Stunde gedämpft. Hernach wird mit einem Eßlöffel Mehl eingestäubt und mit weniger Fleischbrühe aufgefüllt, die Rehlinge so noch eine Zeitlang gekocht, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, angerichtet, und mit Kalbscotelettes zu Tisch gegeben. — Wünscht man sie frikassiert, so wird, wenn sie vom Feuer abgesetzt sind, der Saft einer halben Zitrone, drei Eigelb, zwei Eßlöffel frisches Wasser und nußgroß zerlassene Butter, zusammen gut verklopft, damit gut untereinandergemengt, und sie dann in eine tiefe Schüssel angerichtet. — In Betreff ihrer Verwendung zu Ragouts siehe die folgende Nummer.

506. Morcheln.

Nachdem die Morcheln (die kleinen sind die besten) ihres vielen Sandes wegen mehrmals gewaschen, werden sie in 105 Gr. (6 Lot) Butter mit einem Eßlöffel feingeschnittener Zwiebel, ebensoviel Petersilie und ein wenig Salz und Muskatnuß, unter Zugießen von Fleischbrühe, ungefähr eine Stunde gedünstet, wo sie weich sein werden, hernach mit einem Eßlöffel Mehl eingestäubt, mit einem Schöpflöffel Fleischbrühe aufgefüllt, und noch eine Viertelstunde gekocht. Vor dem Anrichten wird ein Eßlöffel Bratenbrühe oder Jus (Nr. 2) nebst dem Saft einer halben Zitrone, und nach Belieben zwei bis drei mit frischem Wasser verklopfte Eigelb darangegossen. Verwendet man Jus dabei, so muß man mit dem Salz sehr achtgeben. — Werden gewöhnlich in eine offene Butterpastete angerichtet, und mit Cotelettes obenüber belegt, oder solche extra dazugegeben. Bei Verwendung zu Ragouts siedet man sie, nachdem sie gewaschen sind, nur in Fleischbrühe weich, was in gleichem Falle auch bei den Rehlingen (s. vorige Nummer) geschieht. — Sind es getrocknete Morcheln, so werden sie vor dem Kochen ein paarmal mit siedendem Wasser überbrüht, und alsdann in Fleischbrühe weichgekocht. Getrocknete Morcheln gibt man aber nie als selbständiges Gericht, sondern nur in Ragouts.

507. Champignons.

Von den Stielen, welche sich übrigens nur bei den stärkern Champignons finden, wird das äußere Häutchen abgezogen, die Champignons (wenn sie stärker sind, halbiert) in frisches, mit etwas Essig abgeschärftes Wasser gelegt, damit sie weiß bleiben,

und so gereinigt zwei Tellervoll in 105 Gr. (6 Lot) Butter mit Salz und Muskatnuß weichgedämpft, indem man inzwischen etwas Fleischbrühe nachgießt. In einer halben bis einer Stunde sind sie fertig, wo man sie dann mit Frikasseesauce (Nr. 308), die mit Zitronensaft pikant gemacht wurde, übergießt, und noch heiß, aber nicht kochend macht. — Richtet man öfters in eine offene Butterpastete an, und gibt sie zu eingemachtem Fleisch; auch können sie, wenn sie gedämpft sind, in jedes feine Eingemachte gelegt werden.

Anmerkung. Nach Nr. 505—507 können alle Arten von genießbaren Schwämmen gekocht werden.

508. Trüffeln mit Wein.

Wo möglich gleichgroße Trüffeln, (die aus Perigord sind die besten,) werden in lauem Wasser sorgfältig mit einer Bürste gerieben und gewaschen, damit alles Sandige herauskommt, dann in einem Kastrol mit einer halben Flasche starkem roten Wein begossen, und mit 35 Gr. (2 Lot) in Scheiben geschnittenem rohen Schinken, einer Zwiebel, einem halben Gliedchen Knoblauch, einem Lorbeerblatt und einer kleinen Handvoll zusammengebundener Petersilie belegt. So werden sie auf schwachem Feuer gut zugedeckt so lang gekocht, bis man sie mit einem spitzigen Hölzchen leicht durchstechen kann, alsdann mit dem Schaumlöffel herausgenommen, und sobald sie gut abgelaufen sind, noch heiß auf einer mit einer zierlich gefalteten Serviette bedeckten Platte zu Tisch gegeben. Den zurückgebliebenen, durchgegossenen Saft serviert man extra in einer Saucière. — Werden auch öfters, in Scheiben geschnitten, als Beleg von feinen Ragouts, ferner in Saucen und Farcen verwendet.

Gesalzene Mehlspeisen.

509. Pastetchen mit weißem Ragout.

Von zweimesserrückendick ausgewargeltem Blätter- oder Butterteig (Nr. 1394) werden mit einem runden Ausstecher Blättchen in der Größe einer weiten oberen Kaffeetasse ausgestochen, und davon die Hälfte sorgfältig, so daß nichts am Rand herunterläuft, mit Ei bestrichen, bei der andern Hälfte in der Mitte vermittelst eines zweiten, ungefähr markgroßen Ausstechers die Deckelchen der Pastetchen bezeichnet, indem man die Blättchen halb durchsticht, dann paßt man diese genau auf die erstern, drückt sie am Rande leicht an, und bestreicht sie gleichfalls mit verklopftem Ei, wobei zu beachten ist, daß man den äußern

Rand nicht berühre, weil der Teig an der berührten Stelle nicht so gern aufgehen würde. Nun werden die Pastetchen auf ein mit kaltem Wasser befeuchtetes Backblech nicht zu nahe aneinander gesetzt, damit sie hübsch aufgehen können, und in heißem Ofen schön hellgelb gebacken. Sie müssen wenigstens dreimal so hoch geworden sein, als wie sie in den Ofen gekommen sind. Nach einigem Erkalten werden die halb durchgestochenen Deckelchen mit einem Messer sorgfältig, so, daß Deckel und Pastetchen unbeschädigt bleiben, abgelöst und bei Seite gelegt, der innere weiche Teig aber behutsam herausgenommen, und das Pastetchen dadurch ausgehöhlt. Währenddem wird folgendes Ragout bereitet: Man legt Kalbsmilchlein einige Zeit in laues Wasser, setzt sie dann mit kaltem gesalzenen Wasser auf's Feuer, und läßt sie nach Abschäumen hier noch eine Viertelstunde langsam kochen, worauf man sie aus kaltem Wasser wäscht, abhäutet und in kleine Würfel schneidet. In 70 Gr. (4 Lot) Butter wird jetzt ein Eßlöffelvoll feingeschnittene Zwiebel und ebensoviel Petersilie weichgedämpft, damit ein Kochlöffel Mehl einige Minuten geröstet, solches dann mit einem Schöpflöffel Fleischbrühe abgerührt, und die Milchlein nebst feingeschnittener Zitronenschale, Salz, Muskatnuß, zwei Eßlöffel Kapern und dem Saft einer großen halben Zitrone dareingegeben. Dies wird zusammen eine Viertelstunde durchgekocht, hernach zwei mit einem Eßlöffel Wasser gut verklopfte Eigelb darangerührt, und das Ragout mit einem Eßlöffel in die ausgehöhlten Pastetchen heiß eingefüllt, nun die Deckelchen wieder aufgelegt, und die Pastetchen, nachdem sie zuvor, damit sie heiß sind, noch einen Augenblick in den Ofen gestellt wurden, sofort zu Tisch gegeben. (Siehe Abbildung.)

Anmerkung. Diese, sowie alle folgenden kleinen Pastetchen, serviert man auch als kleine Plättchen nach der Suppe.

510. Pastetchen mit braunem Ragout.

Die Pastetchen werden bereitet wie die vorhergehenden, das Ragout aber folgendermaßen: Man rührt in eine braune Einmachsauce (Nr. 305) zwei bis drei Eßlöffel Jus (Nr. 2) oder gute Bratenbrühe nebst einem halben Kaffeelöffel Zitronenschale und dem Saft einer großen halben Zitrone, und kocht darin dann eine Viertelstunde die in voriger Nummer beschriebenen abgekochten, in kleine Würfel geschnittenen Milchlein. Vor dem Anrichten wird ein Eßlöffel Kapern dareingerührt, das Ganze nun mit einem Löffel in die ausgehöhlten Pastetchen gefüllt, diese mit den Deckelchen bedeckt, und gleich heiß zu Tisch gegeben. — Die Sauce muß etwas dicker wie bei vorigen gehalten werden, weil keine Eier dazukommen.

511. Pastetchen mit Haschee.

Bereitet man nach Nr. 509 oder 510, nur werden die Kalbsmilchlein, statt in Würfel geschnitten, fein verwiegt, oder man füllt die Pastetchen mit Kalbfleischbrei (Nr. 703) ein.

512. Pastetchen mit Kalbfleischfarce.

Von Butterteig werden nach Nr. 509 runde Blättchen in der Größe einer obern Kaffeetasse ausgestochen, und sodann mit einem etwas Weniges größern Ausstecher noch eine gleiche Anzahl Blättchen, welche zu Deckeln bestimmt sind. Die kleinern Blättchen bringt man nun auf ein mit Wasser befeuchtetes Blech, bestreicht solche sorgfältig mit Ei, und belegt sie genau in der Mitte je mit einem größeren Kaffeelöffel Kalbfleischfarce (Nr. 1387), unter welche etwas Zitronensaft und einige Eßlöffel Bratenbrühe gerührt wurde. Dann bedeckt man sie genau mit den größern Blättchen, welche jedoch in der Mitte nicht bezeichnet sein dürfen, drückt letztere rund herum leicht an, setzt in die Mitte dieser Deckel je ein Butterteigblümchen (Nr. 2066), und bestreicht sie sorgfältig mit verklopftem Ei, worauf man die Pastetchen in nicht zu heißem Ofen schön gelb bäckt, und sogleich heiß serviert.

513. Pastetchen mit Rindfleischfarce.

Unterscheiden sich nur durch die Fülle von den vorhergehenden. 560 Gr. (1 Pfund) von allen Adern und Häuten befreites Rindfleisch und ebensoviel mit noch etwas Speck versehenes Schweinefleisch wird geklopft, und ganz fein verwiegt, dann in eine Schüssel genommen, Pfeffer, ein halber Kaffeelöffel feinverwiegte Zitronenschale, der Saft einer halben Zitrone, eine kleine Messerspitze Nelken, ebensoviel Muskatblüte oder Muskatnuß, ein wenig Thymian, ein halbes Gläschen Wein, ein Eßlöffel Knoblauchwasser (s. in Nr. 868 u. 1381), zwei Eier und zwei abgeschälte, in Wasser eingeweichte, hernach fest ausgedrückte Semmeln dazugegeben, und das Ganze gut abgerührt und nach Bedarf noch gesalzen. Während des Verwiegens muß man etwas Salz dazugeben, und das Fleisch öfters mit Wasser besprengen, da im andern Fall die Farce kurz würde.

514. Pastetchen mit Wildpret.

Zu zwölf Stück Pastetchen wird 560 Gr. (1 Pfund) von allen Häuten gereinigtes Wildpret (Reh, Hirsch oder Hase) mit 140 Gr. (1/4 Pfund) frischem Speck fein gehackt. Dann schält man eine Semmel, schneidet sie in 1/4 Ltr. (1 Schoppen) Fleischbrühe, kocht dies auf dem Feuer dick wie einen Brandteig (Nr. 1402) ein, mengt es nach Erkalten nebst zwei Eiern, etwas feingewiegter

Zitronenschale, einer kleinen Messerspitze gestoßenen Lorbeerblättern, ebensoviel Nelken und Thymian, Pfeffer, Salz und dem Saft einer halben Zitrone unter das gehackte Fleisch, und rührt das Ganze mit einigen Eßlöffeln Fleischbrühe ab. Auf die eine Hälfte der ausgestochenen Butterteigblättchen (siehe Nr. 509) wird nun in die Mitte ein Kaffeelöffelvoll von dem angerührten Wildpret gesetzt, die andere Hälfte ein wenig größere Blättchen, bei denen in der Mitte ein Deckelchen bezeichnet ist, genau darübergedeckt, am Rande leicht angedrückt, mit Ei sorgfältig bestrichen, und die Pastetchen in nicht zu heißem Ofen goldgelb gebacken. Wenn sie aus dem Ofen kommen, wird das kleine bezeichnete Deckelchen sorgfältig herausgelöst, ein Schöpflöffel braune Einmachsauce (Nr. 305), welche mit einigen Eßlöffeln Jus (Nr. 2) oder Bratenbrühe, dem Saft einer halben Zitrone und nach Belieben einem Eßlöffel Knoblauchwasser (s. in Nr. 868 u. 1381) aufgekocht wurde, in die Pastetchen (in jedes ein Eßlöffelvoll) gegossen, und diese dann, mit den Deckelchen wieder bedeckt und übereinandergestellt, sogleich heiß zu Tisch gegeben.

515. Pastetchen mit Sardellen.

Es werden doppelt so viel Blättchen von Butterteig ausgestochen, als man glaubt Pastetchen nötig zu haben, die Hälfte davon etwas größer, weil sie zu Deckeln bestimmt. Nachdem dann die kleineren Blättchen behutsam mit Ei bestrichen, und auf ein mit Wasser befeuchtetes Backblech gelegt sind, wird unter Kalbfleischfarce (Nr. 1387) 105 Gr. (6 Lot) starke Sardellenbutter (Nr. 301), ein halber Schöpflöffel weiße Einmachsauce (Nr. 306) und der Saft einer halben Zitrone gerührt, von dieser Farce ein Kaffeelöffelvoll in die Mitte eines jeden der kleineren Blättchen gesetzt, solche nun mit den größern Blättchen passend bedeckt, die Pastetchen am Rande leicht angedrückt, mit verklopftem Ei bestrichen, und im Ofen schön gelb gebacken. — An Fasttagen füllt man sie, statt mit Kalbfleischfarce, mit Fischfarce (Nr. 1392), läßt die Einmachsauce fort, und verwendet dafür Fasten-Bechamelle (Nr. 312).

516. Pastetchen mit Krebs und Fisch.

Von den ausgestochenen Butterteigblättchen wird die Hälfte mit verklopftem Ei bestrichen, und je in die Mitte ein Kaffeelöffel Fischfarce (Nr. 1392), unter welche einige Eßlöffel Kapern und der Saft einer halben Zitrone gerührt wurde, gesetzt, in deren Mitte dann ein Krebsschweifchen gedrückt, hierüber ein kleines Stückchen bestandene Krebsbutter (Nr. 298) gelegt, und dies mit der andren Hälfte Blättchen, die etwas größer sein müssen, genau bedeckt, die Pastetchen am Rande leicht an-

gedrückt, mit verklopftem Ei bestrichen, und in heißem Ofen schnell gebacken.

Anmerkung. Bei diesen wie bei den vorigen Pastetchen sollte, nachdem das Pastetchen mit Ei bestrichen ist, in die Mitte des Deckels ein mit einem ganz kleinen Ausstecher aus dem Butterteig ausgestochenes Knöpfchen oder ein Blümchen von Butterteig gesetzt werden, welches man dann ebenfalls mit Ei bestreicht.

517. Haschéepastetchen.

Kleine kupferne oder blecherne Förmchen werden dick mit Butter bestrichen, bis an den Rand mit zweimesserrückendick ausgewargeltem Butterteig ausgefüttert, und letzterer glatt abgeschnitten, dann in der Größe der Förmchen so viele Blättchen ausgestochen, als Pastetchen gemacht werden sollen, die ausgefütterten Förmchen mit nachstehendem Haschee nicht zu voll eingefüllt, die ausgestochenen Blättchen als Deckel genau daraufgelegt, mit verklopftem Ei leicht bestrichen, und die Pastetchen in heißem Ofen gelb gebacken und gleich heiß zu Tisch gegeben. Haschee: 840 Gr. (1 1/2 Pfund) übriggebliebener Braten oder anderes fettes gekochtes Fleisch wird fein gewiegt, hernach zwei abgeschälte Semmeln in Wasser eingeweicht und gleich wieder ausgedrückt, ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel und ebensoviel Petersilie in 70 Gr. (4 Lot) Butter und 140 Gr. (8 Lot) feingewürfeltem Speck mit dem fest ausgedrückten Brot gedämpft, solches dann in eine Schüssel genommen, das Fleisch nebst Salz, Muskatnuß, einem halben Kaffeelöffel feingewiegter Zitronenschale, zwei Eßlöffel Kapern und fünf Eiern dazugethan, und das Ganze zusammen gut abgerührt.

Anmerkung. Um obenerwähnte Förmchen leichter auszufüttern, hat man ein eigens hierzu verfertigtes hölzernes Klötzchen, das etwas kleiner sein muß als die Förmchen. Ueber dieses Klötzchen wird dann ein Stückchen Butterteig gelegt, und solches damit in das Förmchen eingedrückt. Hernach nimmt man das Klötzchen heraus, schneidet den vorstehenden Teig ab, und fährt so fort, bis die bestimmte Zahl Förmchen ausgefüttert ist.

518. Blindgebackene oder Dariolpastetchen mit Kalbshirnragout.

Hierzu nimmt man Förmchen wie bei vorhergehenden, bestreicht solche innen mit Butter, legt sie ebenso mit Butterteig aus, den man gleichfalls am Rande glatt abschneidet, und füllt sie alsdann mit Semmelbröseln oder Erbsen bis zum Rande voll. Nun werden nach der Größe der Förmchen Deckel von Butterteig ausgestochen, auf ein naßgemachtes Blech gelegt, und mit Ei bestrichen, für jeden Deckel ein Blümchen oder Knöpfchen ausgestochen und ebenfalls mit Ei bestrichen, die Deckel auf die Förmchen gegeben, und das Ganze in heißem Ofen gebacken. Dann werden die Pastetchen aus den Förmchen gestürzt, und

solche, nachdem die Deckel entfernt und Semmelbröseln oder Erbsen herausgenommen, mit nachfolgendem Ragout eingefüllt: Man legt zwei Kalbshirne in laues Wasser, häutet sie ab, und kocht sie zugedeckt langsam mit etwas Wasser oder Fleischbrühe, Salz, einem halben Gläschen Essig, einem Lorbeerblatt, einer verschnittenen Zwiebel und Zitronenschale langsam eine halbe Stunde, worauf man sie im Sud erkalten läßt, dann herausnimmt, und in kleine Würfel schneidet. Unterdes wird von zwei Kochlöffel Mehl und 70 Gr. (4 Lot) Butter eine weiße Einmachsauce (Nr. 306) bereitet, die Würfel einigemal darin aufgekocht, und der Saft einer halben Zitrone, ein halber Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale und zwei mit etwas Wasser verklopfte Eigelb dareingerührt. Dieses Ragout füllt man heiß in obenbeschriebene Pastetchen, deckt dann die Deckel darüber, setzt die Pastetchen auf die zum Servieren bestimmte Platte, und trägt dieselben sogleich heiß auf.

519. Blindgebackene Pastetchen mit Ragout von Kalbsmilchlein.

Unterscheiden sich nur durch das Ragout von obigen; dieses bereitet man wie folgt: Nachdem die Milchlein gewässert und in Salzwasser oder Fleischbrühe abgesotten, werden sie in kaltes Wasser gelegt, gewaschen, abgehäutet, fein gewürfelt, und nach voriger Nummer in einer weißen Einmachsauce (Nr. 306), worein der Saft einer halben Zitrone gedrückt und ein Eßlöffel Kapern und ein halber Kaffeelöffel Zitronenschale gegeben wurde, eine Viertelstunde aufgekocht. Nun rührt man zwei mit einigen Eßlöffeln zerlassener Butter und einem Eßlöffel Wasser verklopfte Eigelb daran, und füllt das Ragout ganz nach voriger Nummer ein.

520. Blindgebackene Pastetchen mit Kalbfleischklößchen.

Man formt von Kalbfleischfaree (Nr. 1387) haselnußgroße Klößchen, und legt solche auf eine butterbestrichene flache Platte oder einen Deckel. Sind alle fertig, so wird ein Schöpflöffel siedendes Salzwasser oder Fleischbrühe auf die über das Kochgeschirr schiefgehaltene Platte gegossen, wodurch alle Klößchen mitsammen in die bereitstehende siedende Fleischbrühe glitschen. Darin dürfen sie eine halbe Viertelstunde durchziehen, aber nicht kochen, und werden hernach bei Seite gestellt. Nun bereitet man eine dickliche Frikasseesauce (Nr. 308), nimmt die Klößchen mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie in die Sauce, und füllt, nachdem sie gehörig damit untereinandergemengt worden, die ganz nach Nr. 518 bereiteten Pastetchen damit ein. — Besser und reicher ist die Fülle, wenn einige Ochsengaumen

dazukommen. Nachdem solche sauber gewaschen, werden sie drei bis vier Stunden, je nachdem sie alt sind, in Salzwasser oder Fleischbrühe recht weichgekocht, dann herausgenommen, mit einem Tuch abgerieben, und mittels eines Messers alles Häutige abgeschält. Alsdann schneidet man sie ganz fein nudelartig, und gibt sie zu den Klößchen in die Sauce.

521. Blindgebackene Pastetchen mit Krebs.

Sind die Pastetchen Nr. 519 oder 520, nur werden unter die einzufüllende Masse 70—105 Gr. (4—6 Lot) zerlassene Krebsbutter (Nr. 298) und ein paar Eßlöffel zerschnittene Krebsschweifchen gemengt.

522. Blindgebackene Pastetchen mit Austern und Fischklößchen.

Von guter Fischfarce (Nr. 1392) formt man nach Nr. 520 Klößchen, legt solche in kochendes halb Salzwasser halb Milch, und läßt sie gleichfalls auf dem Feuer durchziehen, aber nicht kochen. So viel Pastetchen es geben soll, so viel Austern müssen dann bereit sein; nach Belieben kann man auch mehr nehmen. Diese werden mit einem dicken festen Messer aufgestochen, aus der Schale gelöst, und samt ihrem Saft in ein kleines Kastrol genommen, wo man ein Glas weißen Wein dazugibt. So läßt man die Austern einige Minuten auf dem Feuer steif werden, macht dann eine frikassierte Buttersauce (Nr. 314), gibt die Austern samt dem Safte und den Fischklößchen darein, vermengt alles gut, und füllt es noch heiß in die Pastetchen. — Die frikassierte Buttersauce muß dick und ziemlich pikant bereitet werden, weil sie der Saft der Austern sehr verdünnt.

Anmerkung. In alle diese Pastetchen kann man einen Eßlöffel Kapern, auch Krebsschweifchen, und gewaschene, in Fleischbrühe weichgekochte, kleinverschnittene Morcheln legen.

523. Römische Pastetchen.

Hierzu hat man eine besondere eiserne Form, welche einer obern Kaffeetasse ähnlich und gerippt ist. Diese wird in schwimmendes Schmalz gehängt, und heiß gemacht. Unterdes rührt man 210 Gr. (12 Lot) Mehl mit Milch glatt an, gibt drei Eier, 35 Gr. (2 Lot) zerlassene Butter und etwas Salz dazu, mengt dies gut untereinander, und hilft, wenn es nötig ist, mit so viel Milch nach, daß der Teig in der Dicke einem gewöhnlichen Pfannkuchenteig gleicht. In denselben wird jetzt das heiße, zuvor schnell mit einem Tuch oder Papier abgewischte Eisen bis an den Rand getaucht, (wobei man sich hüten muß, daß der Teig nicht über den Rand des Eisens geht, weil in diesem Fall das Pastetchen nicht herunterzunehmen wäre,) und gleich wieder

herüber in das heiße Schmalz gehängt, wo das Pastetchen dann augenblicklich gebacken. Während es noch im Schmalz ist, schiebt man es mit dem Messer vom Eisen oder schlägt mit einem Kochlöffel auf den Stiel des Eisens, wodurch das Pastetchen herabfällt, das man nun sogleich mit einer Gabel herausnimmt, und verkehrt, den Boden nach oben, auf eine Platte stellt. So fahre man fort, bis nur noch so viel Teig da ist, um die nötige Anzahl Deckel davon backen zu können. Diese bäckt man dann derart, daß man nur den Boden des Eisens in den Teig und das heiße Schmalz taucht. Nun stellt man die Pastetchen aufrecht auf die zum Auftragen bestimmte Platte, füllt sie mit jedem beliebigen Haschee von Fleischwerk oder den in Nr. 509, 510, 511, 518—522 beschriebenen Ragouts ꝛc. heiß ein, überdeckt sie mit den gebackenen Deckeln, und gibt sie heiß zu Tisch. — Können auch ohne Deckel gegeben werden, in welchem Fall man sie dann beim Servieren mit gehackten hartgesottenen Eiern und feingeschnittenem Schnittlauch bestreut.

524. Wandeln oder Becherpastetchen von Brot mit Kalbsmilchleinragout.

Vier leicht abgeschälte gestrige Semmeln werden in halb Wasser halb Milch eingeweicht, und nach einigem Durchweichtsein fest ausgedrückt, in 140 Gr. (1/4 Pfund) leicht gerührte gute süße Butter dann zwei ganze Eier und vier Eigelb gerührt, hierunter das Brot nebst Salz und Muskatnuß gemengt, und zuletzt behutsam das zu steifem Schnee geschlagene Weiße der vier Eigelb dazugegeben. Zu gleicher Zeit werden zwei große, gewaschene Kalbsmilchlein eine halbe Viertelstunde in Salzwasser abgekocht, in kaltes Wasser gelegt, gewaschen, abgehäutet und in feine Würfel geschnitten, hernach in einem Stückchen Butter mit einem Kaffeelöffel feingewiegter Zwiebel und ebensoviel Petersilie vollends weichgedämpft, mit einem kleinen Eßlöffel Mehl eingestäubt, feingewiegte Zitronenschale, ein Eßlöffel Kapern, etwas Salz und der Saft einer halben Zitrone darangethan, mit einem Schöpflöffel Fleischbrühe angerührt, und kurz eingekocht. Nun streicht man kleine Förmchen oder auch becherförmige obere Kaffeetassen mit Butter aus, und füllt solche zur Hälfte mit der zuerst beschriebenen Masse, taucht dann ein Ei in's Wasser, und drückt damit in die Mitte eine Vertiefung, worein ein Eßlöffel von dem Ragout kommt, das man jetzt mit der übrigen Brotmasse bedeckt, doch so, daß die Förmchen nicht ganz voll sind. Nachdem alle Pastetchen so hergerichtet, werden sie in eine etwas tiefe Pfanne oder ein Kastrol nebeneinandergestellt, zweifingerhoch kochendes Wasser in das Kastrol gegossen, letzteres

mit einem passenden Aufzugdeckel zugedeckt, und dieser mit Glut belegt. So werden sie eine halbe Stunde auf mäßigem Feuer gedämpft, und der Deckel dann abgehoben. Sind sie aufgestiegen und ist die Masse steif, so stürzt man sie auf die bestimmte warme Platte um, und gibt sie gleich zu Tisch. — Sie können auf ganz dieselbe Weise auch im Backofen oder Bratrohr bereitet werden, wo dann gleichfalls zweifingerhoch kochendes Wasser in das Kastrol kommt, und sie gleicherweise mit einem genau passenden Deckel bedeckt sein müssen, da sie sonst eine harte Kruste bekämen. — Serviert man zu feinem Ragout. Gibt man sie als selbständiges Gericht, so wird, jedoch nur fingerhoch, eine leichte, mit kleinverschnittenen weichgekochten Morcheln vermengte Einmach- oder Frikasseesauce (Nr. 306, 308) daruntergegossen.

525. Wandeln von Brot mit Ragout und Krebs.

So viel man Wandeln wünscht, so viel siedet man Krebse in Salzwasser mit einem halben Gläschen Essig, aus welchen man dann die Schweifchen löst, aus den Schalen aber Krebsbutter bereitet (Nr. 298). Ist nun zu den Wandeln ganz dieselbe Masse hergerichtet, wie sie in voriger Nummer beschrieben, so müssen vor deren Einfüllen die Förmchen oder Tassen mit der Krebsbutter bestrichen werden, und bei genugsamem Vorrat der letzteren nimmt man solche auch zum Leichtrühren statt der gewöhnlichen Butter. Im übrigen bereitet man die Wandeln ganz nach voriger Nummer, und wenn sie umgestürzt sind, werden obenüber dann die Krebsschweifchen gelegt. — Gibt man diese Wandeln als selbständiges Gericht, so wird eine frikassierte Krebssauce (Nr. 309) daruntergegossen.

526. Wandeln von Brot mit Hirnragout.

Unterscheiden sich nur durch das Ragout von Nr. 524; es wird auf folgende Weise bereitet: Wenn das Hirn gewaschen und abgehäutet ist, wird es in Salzwasser mit zwei Eßlöffel Essig, einem Lorbeerblatt, einer mit zwei Nelken besteckten Zwiebel, etwas Muskatblüte und Zitronenschale langsam eine halbe Stunde durchgekocht, dann zum Erkalten gestellt, und nach Erkalten herausgenommen und in kleine Würfel geschnitten. Nun werden in einem Kastrol 70 Gr. (4 Lot) Butter zerlassen, ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln und ebensoviel Petersilie weich darin gedämpft (doch so, daß die Zwiebeln noch weiß sind), hierauf ein Eßlöffel Mehl eingestäubt, dies einige Minuten damit geröstet, mit einem kleinen Schöpflöffel Fleischbrühe angefüllt, und alles einigemal zusammen aufgekocht.

Hernach wird das verschnittene Hirn, ganz wenig Salz, Muskatnuß, eine Messerspitze feingeschnittene Zitronenschale und ein Eßlöffel Kapern dazugethan, und noch einmal damit aufgekocht, zwei mit einem Eßlöffel Wasser verklopfte Eigelb dareingerührt, und das Ragout alsdann wie jenes von Nr. 524 verwendet.

527. Wandeln von Reis mit Ragout.

280 Gr. (1/2 Pfund) Reis wird mit siedendem Wasser abgebrüht, dann abgeschüttet, und mit guter Fleischbrühe eine Stunde weich und dick gedämpft, nach Hineinrühren von 35 Gr. (2 Lot) Butter sodann auf eine Platte umgestürzt, und zum Erkalten gestellt. Unterdes rührt man 105 Gr. (6 Lot) Butter leicht ab, gibt dazu zwei ganze Eier und vier bis fünf Eigelb, rührt darunter den erkalteten Reis nebst zwei Eßlöffel Mehl, etwas Salz und Muskatnuß, und vermischt zuletzt behutsam den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß damit. Die dick mit Butter bestrichenen Tassen oder Förmchen werden nun zur Hälfte mit der beschriebenen Reismasse eingefüllt, alsdann mit einem vorher in Wasser getauchten Ei eine Vertiefung gemacht, darein ein Eßlöffel Kalbsmilchlein- oder Hirnragout (Nr. 524, 526) gefüllt, dies mit dem gekochten Reis bedeckt, die Wandeln nach Nr. 524 gedämpft, auf die Platte umgestürzt, etwas weiße Einmachsauce (Nr. 306), gut mit Zitronensaft abgeschärft, daruntergegeben, und die übrige Sauce extra dazu serviert.

528. Wandeln von Reis mit Ragout und Brockelerbsen.

Die Becher oder Förmchen werden dick mit Krebsbutter (Nr. 298) ausgestrichen, mit schönen grünen, in Salzwasser schnell weichgekochten und wieder erkalteten Brockelerbsen leicht ausgestreut, diese an den Wänden in die Butter eingedrückt, und die Förmchen mit dem in voriger Nummer beschriebenen gekochten Reis zur Hälfte eingefüllt. Nun wird mit einem genäßten Ei in die Mitte eine Vertiefung gemacht, in diese ein Eßlöffel von dem Ragout Nr. 524 oder 526, worein zwei Eßlöffel verschnittene Krebsschweifchen gerührt wurden, gelegt, dies wieder mit Reis bedeckt, doch so, daß die Förmchen nicht ganz voll werden, sodann die Wandeln nach Nr. 524 gekocht, auch ebenso angerichtet, und eine weiße Einmachsauce (Nr. 306), worein gekochte verschnittene Morcheln oder auch gedämpfte Champignons gelegt wurden, dazu serviert.

529. Wandeln von Kartoffeln mit Ragout.

Weichgekochte Kartoffeln werden schnell abgeschält, und gleich heiß durch's Sieb getrieben, bis sie erkaltet sind 105 Gr. (6 Lot)

Butter leicht abgerührt, und darunter nun $^1/_2$—$^3/_4$ Kilo (1—1$^1/_2$ Pfund) Kartoffeln nebst sechs Eiern, zwei Eßlöffel Mehl, Salz und Muskatnuß schaumig gerührt. Nachdem dann kleine, mit Butter ausgestrichene Förmchen oder Tassen mit der Kartoffelmasse bis zur Hälfte gefüllt, wird mittels eines genäßten Eies in der Mitte eine Vertiefung gemacht, in diese ein Eßlöffel Kalbsmilchleinragout (Nr. 524) gethan, und mit der Kartoffelmasse, doch nicht ganz voll, aufgefüllt. Sind alle so hergerichtet, so werden die Wandeln wie die von Nr. 524 gedämpft, sodann auf die Platte umgestürzt, und mit einer weißen Einmachsauce (Nr. 306), oder mit verdünnter Jus (Nr. 2) oder Bratenbrühe, oder auch trocken serviert.

530. Wandeln von Nudeln und Kalbsmilchlein.

Hierzu wird dieselbe Masse wie bei dem Pudding Nr. 536 verwendet, die butterbestrichenen und mit Semmelbröseln bestreuten Förmchen nicht ganz voll damit eingefüllt, die Wandeln dann nach Nr. 524 gedämpft, und mit einer weißen Einmachsauce (Nr. 306) zu Tisch gegeben. — Sehr schön sieht es, wenn die Förmchen mit Krebsbutter (Nr. 298) bestrichen, dann eine frikassierte Krebssauce (Nr. 309) darunter angerichtet, und allenfalls noch vorrätige Krebsbutter mit einem Löffel über die Wandeln gegeben wird.

531. Wandeln von Schnepfen oder Rebhühnern.

Die mit Butter ausgestrichenen Förmchen werden mit der in Nr. 538 beschriebenen Masse eingefüllt, die Wandeln nach Nr. 524 gedämpft, dann auf die Platte umgestürzt, und eine braune Einmachsauce (Nr. 305), worein der Saft einer halben Zitrone und einige Eßlöffel Bratenbrühe, auch Jus (Nr. 2) gegeben wurde, oder eine Trüffelsauce (Nr. 330) dazwischen angerichtet.

532. Wandeln von Spinat.

Die Förmchen werden dick mit Butter ausgestrichen, und mit der beim Spinatpudding (Nr. 540) bezeichneten Masse nicht ganz voll eingefüllt. Nun dämpft man die Wandeln nach Nr. 524, stürzt sie sodann auf die Platte um, und richtet eine weiße Einmachsauce (Nr. 306), worin gewaschene, abgekochte, verschnittene Morcheln oder gedämpfte Champignons oder andere gekochte Schwämme sind, dazwischen an. — Auf den Boden je eines bestrichenen Förmchens kann ein Scheibchen von einem hartgesottenen Ei gelegt, und die Masse darauf eingefüllt werden, was, wenn man die Wandeln nun umstürzt, hübsch aussieht.

533. Wandeln mit Creme (Bechamelle).

105 Gr. (6 Lot) Butter und 70 Gr. (4 Lot) feingeschnittener Speck werden mit vier mittelgroßen, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, 560 Gr. (1 Pfund) Fleischabfällen (die von jeder Gattung, aber nicht zu häutig sein dürfen) und etwas Salz auf's Feuer gesetzt, dies langsam leicht gelblich angebraten, mit zwei Kochlöffel Mehl eingestäubt und umgerührt, und alsdann mit drei Schöpflöffel kräftiger Fleischbrühe abgerührt und aufgefüllt. Nun gibt man eine kleine Messerspitze Safran, Muskatblüte und ein Lorbeerblatt darein, läßt alles anderthalb Stunden langsam kochen, und treibt es dann durch's Sieb. Hernach werden sechs ganze Eier und vier Eigelb gut verklopft, das Durchgetriebene, welches ungefähr 1 Ltr. (1 Maß) sein muß, dareingerührt, die butterbestrichenen Förmchen oder Kaffeetassen damit nicht ganz vollgefüllt, die Wandeln wie Nr. 524 angezeigt gedämpft, alsdann auf die Platte angerichtet, und nach Belieben eine Frikasseesauce (Nr. 308) oder verdünnte Jus (Nr. 2) daruntergegossen. — Eine Hauptsache bei diesen Wandeln ist, daß sie nur ganz langsam gedämpft werden, und nie zum Kochen kommen. Sie brauchen noch einmal so viel Zeit zum Garwerden, als die übrigen.

534. Wandeln von Kartoffeln und Käs.

105 Gr. (6 Lot) Butter wird leicht abgerührt, dann zwei ganze Eier und vier Eigelb, 45 Gr. (2 Lot) geriebener Parmesankäs, zwei Eßlöffel Mehl, etwas Salz, Pfeffer, zwei Eßlöffel süßer Rahm und 840 Gr. (1½ Pfund) abgekochte, heiß durch's Sieb gedrückte oder auch kalt geriebene Kartoffeln dazugegeben, alles gut untereinandergerührt, und zuletzt noch die zu festem Schnee geschlagenen vier Eiweiß daruntergemengt. Die butterbestrichenen Förmchen werden nun mit feinen Semmelbröseln ausgestreut, mit der Masse nicht ganz voll eingefüllt, und die Wandeln nach Nr. 524 beendet, wo man sodann zerlassene Butter, in welcher weniges Salz aufgekocht worden, besonders dazu serviert. — Kann man auch, wenn sie eingefüllt sind, in gutem Ofen backen.

535. Kartoffelpudding mit Häring oder Schinken.

Nachdem die Kartoffeln weichgesotten, geschält und gleich heiß durch's Sieb getrieben sind, stellt man sie zum Erkalten. Hiervon wird dann 840 Gr. (1½ Pfund) nebst sechs bis sieben Eiern, Muskatnuß und drei Eßlöffel Mehl unter 105 Gr. (6 Lot) leicht gerührte Butter gerührt, bis die Masse schaumig ist, inzwischen ein geputzter, ausgegräteter, einige Stunden in halb Wasser halb Milch gelegter, dann gut gewaschener, abgetrockneter

und in kleine Würfel geschnittener Häring oder 105 Gr. (6 Lot) feingewiegter Schinken mit einem Eßlöffel feingewiegter Zwiebel und ebensoviel Petersilie in 35 Gr. (2 Lot) feingeschnittenem, halbzerlassenen, frischen Speck gedämpft, nach einigem Erkalten unter die Masse gerührt, und diese in eine dick mit Butter bestrichene Puddingform gefüllt, doch so, daß noch handbreit Raum bleibt, hierauf die Form gut verschlossen, und eine gute Stunde in Wasser gesotten. Nach dieser Zeit wird der Pudding herausgenommen, auf eine Platte umgestürzt, und von der Seite eine mit Zitronensaft abgeschärfte weiße Einmachsauce (Nr. 306) oder verdünnte, gleichfalls mit Zitronensaft abgeschärfte Bratensauce oder Jus (Nr. 2) darangegossen. — Hierzu kann man auch erkaltete gesottene Kartoffeln verwenden, welche dann gerieben werden. — Man gibt diesen Pudding zu eingemachtem Kalbfleisch oder beliebigem andern Ragout, auch zu Boeuf à la mode u. dgl.

Anmerkung. Bei allen in einer Form gekochten Puddings muß man, nachdem sie eingefüllt sind, die Form mit ihrem Deckel gut verschließen, in das Kastrol oder die Pfanne, worein sie gestellt werden, dreifingerhoch kochendes Wasser geben, und sowohl jenes als diese mit einem passenden Deckel gut zudecken, damit kein Dampf herausgehe, weil die Puddings mehr gedämpft als gesotten werden müssen; auch ist es von Vorteil, wenn etwas Glut auf dem Deckel der Pfanne ist, doch ist dies nicht wesentlich notwendig, wenn nur der Deckel recht gut schließt. — Das Wasser soll fortwährend langsam sieden, keinenfalls aber zu stark, indem sonst die Masse zu schnell auffsteigt und herausdrängt. Sollte es geschehen, daß das Wasser am Pudding eingekocht, ehe er fertig ist, so muß man siedendes Wasser nachgießen, damit die Form nicht trocken stehe, und es muß hierbei das Geschirr jedesmal gleich wieder bedeckt werden. — Beim Umstürzen untersuche man zuerst, ob der betreffende Pudding nirgends an der Form anhängt. Befürchtet man letzteres, so wird mit einem dünnen Messer rings in der Form umhergefahren, doch so, daß die Schneide des Messers der Form zugekehrt ist, und der Pudding nicht zerschnitten wird. Man stürzt dann denselben auf die zum Servieren bestimmte Platte, und läßt die Form einige Minuten ruhig darüber stehen, damit er Zeit hat, sich überall von derselben loszulösen. — Man kann die Puddings Nr. 535—540, dann 957 und 959 auch in einer Serviette (oder einem Tuch) kochen. Dieselbe wird, nachdem sie durch frisches Wasser gezogen und dann gut ausgewunden ist, ausgebreitet, in der Mitte mit Butter bestrichen, sowie mit wenigem Mehl bestreut, die Masse daraufgefüllt, und die Serviette dann derart zugebunden, daß die Masse noch handbreit Raum zum Aufgehen hat. Nun wird das Ganze in ein tiefes Kastrol oder einen Hafen in vieles kochendes Salzwasser gehängt, und, mit einem Deckel so gut wie möglich bedeckt, anderthalb bis zwei Stunden gekocht. Alsdann nimmt man es auf ein Sieb oder einen Seiher heraus, bindet die Serviette auf, und sticht mit einem Messer in die Mitte des Puddings, um zu sehen, ob derselbe fertig ist. Wenn am Messer beim Herausziehen keine Masse hängt, so ist er fertig, im andern Fall muß er wieder zugebunden und noch länger gekocht werden. Er wird dann neuerdings in das Sieb oder den Seiher herausgenommen, aufgebunden, die Platte oder Schüssel daraufgedeckt, und er auf solche umgestürzt. — Die auf bemerkte Art bereiteten Puddings kennt man auch unter dem Namen Knopf oder Kloß.

536. Nudelpudding mit Kalbsmilchlein.

Von zwei Eiern wird ein Nudelteig (Nr. 17) bereitet, welchen man dünn auswargelt, und nach dem Abtrocknen nicht zu fein schneidet. Die Nudeln werden nun in Salzwasser abgekocht, abgeschüttet, einige Minuten in kaltes Wasser gelegt, und dann in einen Seiher gegossen, wo man sie ablaufen läßt. Unterdes kocht man zwei Kalbsmilchlein in Salzwasser ab, legt sie in kaltes Wasser, häutet sie wie gewöhnlich, schneidet sie in kleine Würfel, und dämpft sie mit einem Eßlöffel feingewiegter Zwiebel und ebensoviel Petersilie in einem Stückchen Butter. Jetzt wird 140 Gr. (1/4 Pfund) Butter leicht gerührt, worein dann sechs Eigelb, ein halber Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale, Salz, Muskatnuß, der festgeschlagene Schnee der sechs Eiweiß, und zuletzt die erkalteten Milchlein und die Nudeln kommen. Dies alles gibt man, gut untereinandergemengt, in eine dick mit Butter bestrichene Puddingform oder in eine Serviette, und siedet es fünf Viertelstunden langsam in kochendem Wasser. Nach dieser Zeit wird der Pudding fertig sein, was man daran erkennt, wenn die Masse sich fest anfühlen läßt; ist er noch weich, so wird er sofort wieder verschlossen, und noch eine Viertelstunde gesotten. Alsdann wird er auf die Platte umgestürzt, mit weißer Einmachsauce (Nr. 306), worein etwas Zitronensaft und ein halber Schöpflöffel verschnittene Kalbsmilchlein gegeben, von der Seite begossen, und gleich aufgetragen.

Anmerkung. Da dieser Pudding beim Umstürzen oft nicht gern aus der Form geht, ist es gut, ein zugeschnittenes butterbestrichenes Stück Papier auf den Boden der Form einzulegen.

537. Krebspudding.

Vier altgebackene, abgeschälte Semmeln werden in eine tiefe Schüssel fein eingeschnitten, und 1/8 Ltr. (1/2 Schoppen) kochende Milch darübergegossen, dies sogleich bedeckt, und eine Stunde stehen gelassen. Oder man kann das Brot in halb Wasser halb Milch einweichen, und hernach schnell wieder fest ausdrücken. Nun wird 140 Gr. (8 Lot) Krebsbutter (Nr. 298) leicht gerührt, sechs bis sieben Eigelb dareingemengt, solches nebst zwei Eßlöffel feingeschnittenen, in Butter abgedämpften Zwiebeln, Petersilie, Salz, Muskatnuß und einem halben Kaffeelöffel feingewiegter Zitronenschale an das inzwischen erkaltete oder ausgedrückte, durchaus weiche Brot gerührt, und hierunter das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß gemengt. Diese Masse füllt man dann sogleich in eine dick mit Krebsbutter bestrichene Form nicht ganz voll ein, und siedet sie wohl verschlossen in kochendem Wasser langsam eine Stunde. Nach dieser Zeit wird nachge-

sehen, ob der Pudding sich fest anfühlen läßt; ist dies der Fall, so wird die Form herausgenommen, der Pudding auf die bestimmte Platte umgestürzt, mit Krebsschweifchen besetzt, und von der Seite eine frikassierte Krebssauce (Nr. 309) darangegossen. — An Fleischtagen können unter die Masse weichgekochte, in Würfel geschnittene Kalbsmilchlein gemengt werden. — Ein besonders hübsches Aussehen gewinnt der Pudding, wenn in die bestrichene Puddingform vor dem Einfüllen der Masse ein Kränzchen von abgekochten Morcheln, Krebsschweifchen und Petersilienblättchen geordnet wird.

538. Pudding von Schnepfen oder Rebhühnern.

Von ein oder zwei gebratenen Schnepfen oder einem Rebhuhn wird das Fleisch vom Gerippe abgelöst, und in feine Würfel geschnitten, das Gerippe dann im Mörser fein gestoßen. Nun wird in 105 Gr. (6 Lot) Butter ein Eßlöffel feingewiegte Zwiebel und ebensoviel Petersilie weichgedämpft, das gestoßene Gerippe nebst einem Schöpflöffel Fleischbrühe darangegeben, dies zusammen eine halbe Stunde langsam gekocht, hernach durch's Sieb getrieben und zum Erkalten gestellt. Nachdem dann zwei abgeschälte Semmeln in feine Würfel geschnitten und in heißem Schmalz nicht zu hart geröstet, werden in die erkaltete, nicht mehr als $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) betragende Sauce vier Eier gequirlt, ein wenig Salz, Muskatnuß und ein halber Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale dazugethan, dies gut untereinander verklopft über die gerösteten Brotwürfel gegossen, das Schnepfen- oder Rebhühnerfleisch dareingegeben, und das Ganze gut untereinandergerührt. So läßt man es eine halbe Stunde stehen, worauf es in eine dick mit Butter bestrichene Form eingefüllt, und, wohl verschlossen, in siedendem Wasser eine bis anderthalb Stunden langsam gekocht wird. Alsdann stürzt man den Pudding auf eine Platte um, und gießt von der Seite eine kräftige braune Einmachsauce (Nr. 305), worein einige Eßlöffel Jus (Nr. 2) oder Bratenbrühe und der Saft einer halben Zitrone gegeben, daran, oder serviert dazu, was noch besser ist, eine Trüffel- oder Champignonsauce (Nr. 330, 332). — In ähnlicher Weise kann man auch Puddings von den Resten wilden Geflügels, die vom Tisch übriggeblieben sind, bereiten.

539. Trüffelpudding mit wildem Geflügel.

Es wird dieselbe Masse wie bei voriger Nummer bereitet, alsdann 105 Gr. (6 Loth) rein gewaschene, abgeschälte, blätterartig geschnittene, im Mörser mit einem kleinen Stückchen Butter zu Brei verstoßene Trüffeln dareingerührt, der Pudding wie

vorhergehender beendet, und mit einer Trüffelsauce (Nr. 330) zu Tisch gegeben.

540. Spinatpudding.

Zwei große Schöpflöffel abgebrühter, feingewiegter Spinat wird in 35 Gr. (2 Lot) Butter und drei Kochlöffel Mehl eine Viertelstunde gedünstet, und dann kaltgestellt. Nun werden 105 Gr. (6 Lot) Butter leicht gerührt, sieben Eigelb, der erkaltete Spinat, Salz und Muskatnuß dazugegeben, und dies zusammen nach einer Seite gerührt, dann das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß daruntergemengt, die Masse in eine dick mit Butter bestrichene Form eingefüllt, und eine Stunde langsam gesotten. Hernach nimmt man den Pudding heraus, stürzt ihn auf die Platte um, und gießt von der Seite eine weiße Einmachsauce (Nr. 306), worein ein halber Schöpflöffel abgekochte, fein würflig geschnittene Kalbsmilchlein gegeben wurden, daran. — Wird öfters auch mit eingemachten Hühnern belegt, wo dann die Kalbsmilchlein wegbleiben.

541. Omelettespudding.

Aus dem Teig Nr. 36 werden sechs bis acht etwas dickere Kuchen als wie Flädlein gebacken. Einer derselben wird nun in die Mitte einer butterbestrichenen Serviette glatt ausgebreitet, auf diesen fingerdick Kalbfleisch-, Kalbsmichlein- oder jede andere Farce gestrichen, und darüber ein zweiter Kuchen gebreitet, worauf man dann Krebsschweifchen, in kleine Blümchen verschnittenen Blumenkohl, in Würfel verschnittene Spargeln u. drgl. legt, was aber alles vorher weichgekocht sein muß. Darauf kommt hernach ein dritter Kuchen, auf diesen fingerhoch von der Masse Nr. 540 oder auch Nr. 547, welche man wieder mit einem Kuchen bedeckt, und so abwechselnd fortfährt, bis die Kuchen aufgebraucht sind. Jetzt wird die Serviette zusammengenommen und zugebunden, und der Pudding nach Nr. 535 gesotten, doch braucht solcher anderthalb bis zwei Stunden zum Fertigwerden, wo man ihn dann anrichtet, eine dünne, etwas pikante weiße Einmachsauce (Nr. 306) darübergießt, und denselben damit sofort zu Tisch gibt.

542. Gestürztes Consommé von jungen Hühnern oder Feldhühnern.

Es werden von den Hühnern Brust und Schenkel ausgelöst, mit Salz eingerieben, in ein butterbestrichenes Papier gewickelt, und leicht gebraten, das Gerippe aber mit vier gebackenen Eiern und den gebackenen Schnitten von zwei Semmeln gestoßen. Nun dämpft man in zerlassener Butter feingeschnittene Schalotten, Petersilie und gelbe Rüben, fügt das Gestoßene nebst

guter Fleischbrühe bei, kocht alles zusammen auf, nachdem noch eine halbe Flasche roter Wein dazugegeben, treibt es durch's Sieb, rührt dann zwölf Eigelb daran, und läßt es auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren etwas dicklich werden, inzwischen das nötige Salz und etwas geriebenes Weißbrot darunterrührend. Jetzt wird eine butterbestrichene Puddingform, die etwas niedrig und am Boden abgerundet sein soll, leicht mit Semmelbröseln ausgestreut, die Hälfte obigen Consommés dareingefüllt, hierauf das verschnittene Hühnerfleisch, zwischen welches man auch Trüffeln oder Champignons geben kann, gelegt, solches mit der andern Hälfte des Consommés bedeckt, und die Form sodann, gut verschlossen, anderthalb Stunden im Dunst mehr gedämpft als gekocht. Beim Anrichten wird das Ganze auf eine Platte umgestürzt, und mit Butterteigblümchen (Nr. 2066) eingefaßt.

543. Fleischstrudel.

Von zwei Eiweiß, einem Gläschen lauem Wasser, 17 Gr. (1 Lot) Butter, einer Messerspitze Salz und der gehörigen Quantität feinem Mehl wird ein glatter, nicht zu fester, nudelteigähnlicher Teig gearbeitet, dieser mit einem warmen Geschirr bedeckt, und eine halbe Stunde stehen gelassen. Hernach wargelt man ihn, so lang er noch warm ist, mit dem Wargelholz dünn aus, und legt ihn auf ein reines, mehrfach über ein festes Kissen gebreitetes Tuch, wo man nun mit den Händen unter den Kuchen greift, denselben behutsam, damit keine Löcher entstehen, papierdünn auszieht, und ringsum mit einer Scheere die dickeren Enden abschneidet. Nun wird 280 Gr. (1/2 Pfund) übriggebliebener Braten oder anderes gutes Fleisch sehr fein gewiegt, mittlerweile ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel und ebensoviel Petersilie in 105 Gr. (6 Lot) Butter gedämpft, und dies dann nebst fünf Eiern, zwei Eßlöffel Semmelbröseln, Salz, Muskatnuß und feingewiegter Zitronenschale an das Fleisch gerührt. Alsdann zieht man das Tuch mit dem Kuchen behutsam auf ein Backbrett herunter, bestreicht mit genannter Masse gleichförmig den ganzen ausgezogenen Teig, hebt, wenn dies geschehen, das Tuch auf der einen Seite mit beiden Händen in die Höhe, und läßt den Teig wurstähnlich über sich selbst zusammenrollen. Man legt ihn hernach in ein butterbestrichenes flaches Kastrol oder einen Tiegel schneckenförmig ein, gießt einen Schöpflöffel siedende Fleischbrühe daran, und läßt ihn im Bratrohr gut zugedeckt oder auf dem Herd auf Kohlen langsam dämpfen, in welch' letzterem Fall ein Aufzugdeckel mit Kohlen daraufkommt. Nach einer Stunde wird der Strudel fertig sein, wo dann die Brühe ganz eingekocht sein muß; sollte solche jedoch

vor der bestimmten Zeit einkochen, so müßte man noch etwas Fleischbrühe nachgießen. Man hebt ihn nun mit zwei Backschäufelchen auf die Platte heraus. In den zurückgebliebenen Saft wird 35 Gr. (2 Lot) Butter gethan, ein kleiner Kochlöffel Mehl einigemal darin umgerührt, dies mit einem Schöpflöffel Fleischbrühe abgerührt, etlichemal durchgekocht, mit einigen Tropfen Zitronensaft gesäuert, durch's Sieb in eine Saucière gegossen, und mit dem Strudel zu Tisch gegeben. — Kann auch im Backofen bereitet werden, wo man ihn, bis er halb fertig ist, mit einem Deckel zudeckt, letzteren dann abnimmt, und den Strudel unbedeckt fertig bäckt, ihn inzwischen öfters mit Butter bestreichend.

544. Hühnerstrudel.

Der Teig wird bereitet und ausgezogen wie der in voriger Nummer. Alsdann wird von übriggebliebenen Hühnern das Fleisch abgelöst und fein verwiegt, was zwei Schöpflöffel ausmachen muß, nun je ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel und Petersilie in 70 Gr. (4 Lot) Butter weichgedämpft, und dies nebst Salz, Muskatnuß, zwei ganzen Eiern, drei Eigelb und dem Saft einer halben Zitrone unter das Hühnerfleisch gerührt. Den auf einem Tuch ausgebreiteten Strudelteig überstreicht man sodann gleichdick mit dieser Farce, und verfährt im übrigen ganz nach voriger Nummer, gibt den Strudel auch mit der nämlichen Sauce zu Tisch.

545. Lungenstrudel.

Nachdem eine Kalbslunge in Salzwasser mit einer Zwiebel und zwei Lorbeerblättern binnen zwei Stunden langsam weichgekocht, wird sie in ihrem Sud bei Seite gestellt, bis sie beinahe erkaltet ist, dann herausgenommen, in eine flache Schüssel gelegt, und mit einem Brettchen zugedeckt und beschwert. Ist sie so einige Stunden gestanden, so nimmt man sie auf das Hackbrett, schneidet das Knorpelige und Adrige heraus, verwiegt sie recht fein, und röstet sie sodann eine Viertelstunde nebst einem Eßlöffel feingeschnittener Zwiebel in 105 Gr. (6 Lot) Butter auf schwachem Feuer. Nun wird die Lunge in eine Schüssel gebracht, mit Salz, Muskatnuß, feingeschnittener Petersilie, einem halben Kaffeelöffel feingewiegter Zitronenschale, einem Eßlöffel Semmelbröseln und ein wenig Zitronensaft gewürzt, drei Eier dareingerührt, und dieselbe kaltgestellt. Unterdes wird ein Teig bereitet und ausgezogen wie bei Nr. 543, das Lungenmus durchaus gleichdick daraufgestrichen, und der Strudel wie vorhergehender beendet.

546. Krebsstrudel.

Zwei bis drei Kalbsmilchlein werden in Salzwasser abgekocht, abgehäutet, fein verwiegt, und mit einem Eßlöffel feinverschnittener Zwiebel und Petersilie in einem Stückchen Butter gedämpft. Nun werden von fünfzehn bis zwanzig Stück Krebsen die Schweife ausgebrochen, von den Schalen und 140 Gr. (8 Lot) Butter eine Krebsbutter (Nr. 298) bereitet, mit einem Teil derselben der Nr. 543 beschriebene, ausgebreitete Strudelteig überstrichen, der andere Teil aber nebst zwei Eßlöffel Semmelmehl, drei ganzen Eiern, den in kleine Würfel geschnittenen Krebsschweifchen, Salz und Muskatnuß an die erkalteten Milchlein gerührt, der Kuchen mit dieser Masse gleichmäßig überstrichen, und der Strudel nach Nr. 543 vollends fertig gemacht. Nach dem Anrichten wird in den zurückgebliebenen Saft, statt der gewöhnlichen Butter, zwei Eßlöffel Krebsbutter gerührt, welche man im Anfang zurückbehalten hat.

547. Grüne Strudel oder Maultaschen.

Es wird nach Nr. 17 ein Nudelteig bereitet, und einige Kuchen so fein als möglich ausgewargelt, alsdann drei Handvoll Spinatblätter, eine Handvoll Petersilie, einige zarte Zwiebelrohre und eine ganze Zwiebel gewaschen, fein gewiegt, fest ausgedrückt, und in 70 Gr. (4 Lot) Butter so lang geröstet, bis alles Flüssige eingedämpft ist, unterdes drei altgebackene Semmeln abgeschält, in Wasser eingeweicht, schnell fest ausgedrückt und zu dem Grünen gegeben, einige Minuten noch damit gedämpft, und das Ganze hernach zum Erkalten gestellt. Nun rührt man vier Eier nebst Salz und Muskatnuß daran, streicht die Masse gleichförmig über den indes ein wenig getrockneten Teig, rollt den Strudel übereinander, und drückt ihn in gleiche, dreifingerbreite Stücke mit dem Kochlöffelstiel ab, welche abgeschnitten, eine gute Viertelstunde in strudelndem Salzwasser abgekocht, und dann mit dem Schaumlöffel behutsam aus dem Sud gehoben und auf die zum Servieren bestimmte Platte angerichtet werden, wo man sie mit in Butter gelbgerösteten Brotbröseln abschmälzt. — Diese Strudel kann man, nachdem sie abgekocht sind, in ein etwas flaches Kastrol, worin 70 Gr. (4 Lot) Butter zerlassen wurde, legen, etwas Butter darüberschneiden, ein wenig Fleischbrühe oder gesalzenes Wasser darangießen, und sie zugedeckt im Ofen oder auf dem Herd auf Kohlen (in welchem Fall ein Aufzugdeckel mit glühenden Kohlen daraufkommt) noch eine Viertelstunde aufziehen. Statt des Kastrols wird öfters auch ein Tiegel verwendet, den man späterhin auf den Tisch stellen kann. — Nach Belieben kann auch 70 Gr. (4 Lot) in feine Würfel

geschnittener, gelbgerösteter Speck samt dem Fett, oder feingehacktes, gebratenes Fleisch unter das Grüne kommen.

548. Gefüllte Flädlein mit Fleisch.

Von drei Eiern werden Flädlein gebacken (siehe Nr. 36), diese mit derselben Farce, welche bei dem Fleischstrudel (Nr. 543) beschrieben ist, oder mit einer Hascheefarce (Nr. 1386) überstrichen, zusammengerollt, und schneckenartig oder auch länglich in ein flaches Kastrol eingelegt. Die übrige Behandlung ist dieselbe wie bei Nr. 543, nur sind die Flädlein längstens in einer halben Stunde fertig. — Es kann auch eine der in Nr. 544 bis 547 beschriebenen Massen in die Flädlein gefüllt werden.

549. Gefüllte Omelettes (Pfannkuchen) mit Haschee von Kalbfleisch (Kalbfleischbrei).

Man rührt drei Kochlöffel Mehl mit 3/8 Ltr. (1 1/2 Schoppen) Milch oder Rahm glatt an, gibt 6 Eier und ein wenig Salz darein, und verklopft dies gut. Nun wird nußgroß Schmalz in einer flachen Pfanne heiß gemacht, ein Teil des Teiges dareingegossen, und indem man mit dem Backschäufelchen öfters in den Kuchen sticht, damit das Flüssige hinunterzieht, wird derselbe schön gelb gebacken, dann behutsam umgewendet, und auch von der andern Seite gebacken; aus dem übrigen Teig macht man noch zwei bis drei Kuchen, und verfährt mit diesen gleichergestalt. Sobald ein Kuchen fertig gebacken, wird er auf einen Bogen Papier gelegt, hier mit heißem Kalbfleischbrei (Nr. 703) überstrichen, das Papier an zwei Enden aufgenommen und der Kuchen über sich zusammengerollt. So werden die Omelettes auf eine Platte angerichtet, und von der Seite ein halber Schöpflöffel heiße Bratenbrühe, welche mit Fleischbrühe verdünnt und mit einigen Tropfen Zitronensaft abgeschärft wurde, daruntergegossen. — Können auch mit einem Haschee von Hühnern (Nr. 813) oder Lungen (Nr. 737) gefüllt werden.

550. Gefüllte Omelettes mit Rührei und Sardellen.

Es wird der nämliche Teig bereitet, wie bei vorhergehenden, derselbe zu drei bis vier Kuchen verbacken, und diese zugedeckt warmgestellt. Nun wird von sechs Eiern, 70 Gr. (4 Lot) Butter, einer Kaffeetasse Rahm, Salz, Muskatnuß und 70 Gr. (4 Lot) gewaschenen, ausgegräteten, feingeschnittenen Sardellen ein weiches Rührei (Nr. 932) gemacht, damit die Omelettes gleichmäßig überstrichen, solche von beiden Seiten schnell überschlagen, dann angerichtet, von der Seite etwas verdünnte, mit ein wenig Zitronensaft abgeschärfte, heiße Bratenbrühe daruntergegossen, und dieselben augenblicklich zu Tisch gegeben.

Anmerkung. Feiner werden diese sowie alle Omelettes, wenn zu dem Teig nur ein Kochlöffel Mehl und ein halber Schoppen ($^1/_2$ Ltr.) Rahm genommen und das Weiße der Eier zu Schnee geschlagen wird.

551. Omelettes mit Kartoffeln und Speck.

Man rührt zwei Kochlöffel Mehl mit $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) Milch glatt an, und mengt darunter vier Eier, zwei Schöpflöffel gesottene, geriebene Kartoffeln, und das gehörige Salz. Nun wird 35 Gr. (2 Lot) fein würflig geschnittener Speck in einer großen flachen Pfanne geröstet, bis er leicht gelb geworden, dann eine kleinverschnittene halbe Zwiebel ein wenig darin abgedämpft, die Hälfte der abgerührten Masse dazugegeben, und dies unter öfterem Aufheben mit dem Backschäufelchen auf beiden Seiten gelb gebacken. Mit der andern Hälfte der Masse verfährt man auf gleiche Weise, und trägt die beiden Kuchen dann sofort heiß auf.

552. Französischer Eierkuchen. Omelette.

Man verklopfe sechs Eier gut mit einem Eßlöffel Rahm und ein wenig Salz, setze dann eine Omelettepfanne mit einem Eßlöffel guter Butter oder Schmalz zum Feuer, gebe, wenn die Butter oder das Schmalz heiß geworden, die Masse hinein, und lasse sie unter fortwährendem Bewegen der Pfanne und Nachhelfen mit dem Backschäufelchen, so daß das Flüssige immer wieder nach untenhin kommt, zu einem Kuchen backen. Sobald auf der Oberfläche des Kuchens wenig Flüssigkeit mehr vorhanden ist, fasse man mit Backschäufelchen von zwei Seiten unter denselben, schlage ihn über sich zusammen, so daß er eine längliche, vierfingerbreite Wurst bildet, stürze ihn auf eine längliche Platte, und bringe ihn sogleich zu Tisch. — Diese Omelette muß, wenn sie angerichtet ist, innen weich sein, und außen eine gelbbraune Kruste haben.

553. Omelette mit Kräutern.

Ist dieselbe wie vorhergehende, nur rührt man vor dem Backen einen Eßlöffel feingeschnittene Petersilie oder Schnittlauch in die Masse.

554. Omelette mit Schinken.

Man gibt in die Masse Nr. 552 vor dem Backen 70 Gr. (4 Lot) feingehackten, nicht zu stark gesalzenen Schinken, und läßt bei der Masse das Salz gänzlich weg.

555. Omelettes auf gewöhnliche Art. Pfannkuchen.

Zwei Kochlöffel Mehl werden mit $^1/_4$ Ltr. (einem schwachen Schoppen) Milch und etwas Salz glatt angerührt, dann drei Eier, eines nach dem andern, daruntergerührt, und die Omelettes

nach Nr. 549 gelb gebacken. Es soll jede zweimesserrückendick sein. — Können auch mit den Zuthaten von voriger und vorvoriger Nummer bereitet werden. — Beim Umkehren kann ein glatter Deckel auf den Kuchen gedeckt werden, auf welchen man diesen stürzt, und davon dann wieder in die Pfanne glitschen läßt.

556. Mehlschmarn oder Eierhaber.

Acht Eßlöffel feines Mehl wird mit fünf Eiern, dem nötigen Salz und 1/4 Ltr. (1 Schoppen) kalter Milch zu einem dünnflüssigen Pfannkuchenteig glatt angerührt. Nun lasse man in einer breiten Omelettepfanne 70 Gr. (4 Lot) Schmalz heiß werden, gieße von dem Teig fingerdick darein, backe unter öfterem Lüften und Einstechen mit dem Backschäufelchen, damit das Flüssige nach unten laufe, den Kuchen schön gelb, steche ihn, wenn sich oben nichts Flüssiges mehr zeigt, in kleine Stücke ab, kehre diese um, und backe solche auch von der andern Seite schön gelb. Ist dies geschehen, so wird der Schmarn angerichtet, und mit dem übrigen Teig auf gleiche Weise verfahren. — Diesen Schmarn kann man ebensogut in einer dick mit Butter bestrichenen Bratpfanne im Bratrohr backen. Wenn der Kuchen von der untern Seite schön gelb ist, wird er in Stücke abgestochen, die man umwendet und von der andern Seite gleichfalls schön gelb bäckt, auch nach Belieben noch verkleinert. Nach Verlauf einer halben Stunde wird der Schmarn fertig, nämlich die Stückchen von allen Seiten schön gebacken sein. — Kann auch gewöhnlicher bereitet werden: man nimmt dann mehr Mehl und mehr Milch.

557. Kartoffelschmarn.

In einer Pfanne wird 70 Gr. (4 Lot) Butter oder Schmalz heiß gemacht, und darin ein halber Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel weichgedünstet, dann ein großer Schöpflöffel geriebene gesottene Kartoffeln dazugegeben, und dies unter öfterem Umkehren mit dem Backschäufelchen gelb gebacken. Unterdes wird ein Kochlöffel Mehl mit 1/16 Ltr. (1/4 Schoppen) Milch glatt angerührt, hierzu zwei Eier und etwas Salz gegeben, diese Masse gut untereinandergerührt und über die Kartoffeln gegossen, der Schmarn ganz nach voriger Nummer, unter öfterem Einstechen mit dem Backschäufelchen und stückweisem Umkehren, von allen Seiten schön gelb gebacken, und sodann zu jeder beliebigen mit Sauce versehenen Fleischspeise serviert.

558. Kuchenmichel.

Man rührt sechs große Eßlöffel feines Mehl mit kalter Milch glatt an, klopft vier Eier nebst etwas Salz darunter,

und verdünnt dies mit Mich, bis der Teig wie ein dünner Pfannkuchenteig ist. Eine Bratkachel oder ein anderes flaches Geschirr wird nun dick mit Butter bestrichen, der Teig kaum zweifingerhoch dareingefüllt, kleine Stückchen Butter darauf herumgelegt, und der Kuchen sogleich in heißem Backofen gebacken.

559. Kuchenmichel auf feinere Art.

Unter 140 Gr. (1/4 Pfund) leichtgerührte Butter werden fünf große Eßlöffel Mehl, acht Eigelb und etwas Salz geklopft, dies mit Milch zu einem Teig abgerührt, der etwas dicker als ein Flädleinteig ist, und hernach der festgeschlagene Schnee der acht Eiweiß behutsam daruntergemischt. Nun füllt man den Teig in eine gut mit Butter bestrichene glatte Auflaufform oder in eine Bratkachel zweifingerhoch ein, und bäckt ihn sofort in heißem Ofen.

560. Semmelschmarn oder Bettelmann.

Nachdem drei altgebackene Semmeln in feine Scheiben geschnitten, wird an letztere 1/2 Ltr. (2 Schoppen) mit etwas Salz und fünf bis sechs Eiern gut verklopfte Milch gegossen, und dies einige Zeit stehen gelassen, bis das Brot ganz durchweicht ist. Dann streicht man eine Bratkachel dick mit Butter aus, gibt die geweichten Scheiben in dieselbe, verschneidet ein Stückchen Butter darauf, bedeckt das Ganze mit einem Deckel, und bäckt den Schmarn im Rohr oder Backofen zu schöner Farbe.

561. Semmelnudeln.

Acht gestrige Semmeln werden abgerieben, in der Mitte geteilt, und mit 1 Ltr. (4 Schoppen) Milch, welche mit vier Eiern und etwas Salz gut verklopft wurde, übergossen. Die geweichten Brode werden nun in eine gut mit Butter bestrichene flache Schüssel gelegt, obenüber mit zerlassener Butter bestrichen, und im Backofen gebacken.

562. Eierkuchen.

Drei altgebackene Semmeln werden fein eingeschnitten, dann 1/4 Ltr. (1 Schoppen) mit sechs Eiern gut verrührte Milch darangegossen, und dies eine Stunde stehen gelassen, wo man es etwas salzt und locker untereinandermengt. Nun macht man in einer Pfanne Schmalz heiß, gießt die Masse darein, und läßt den Kuchen zugedeckt schön gelb backen. Ist er auf einer Seite gelb, so stürzt man ihn behutsam auf eine Platte um, gibt wieder etwas Schmalz in die Pfanne, läßt den Kuchen von der Platte in die Pfanne glitschen, und bäckt ihn auf der ungebackenen Seite, zugedeckt, ebenfalls schön gelb. — Eine Hauptsache bei diesem Kuchen ist langsames Backen auf schwachem Feuer.

563. Eierkuchen mit Schnittlauch.

Man schneide drei Milchbrote zu dünnen Suppenschnitten, gieße 1/4 Ltr. (1 Schoppen) Milch darüber, und lasse dies eine Weile stehen. Nun verklopfe man sechs Eier mit etwas Salz, gieße sie an die Schnitten, gebe eine halbe Handvoll feingeschnittenen Schnittlauch dazu, rühre alles recht locker durcheinander, backe den Kuchen ganz wie vorhergehenden, und serviere ihn mit grünem Salat.

564. Schmalzbrot.

Es werden drei gestrige Semmeln fein eingeschnitten, 1/4 Ltr. (1 Schoppen) Milch darübergegossen, und dies stehen gelassen, bis das Brot etwas weich geworden. Dann wird Schmalz heiß gemacht, das Brot darin gelb geröstet, vier mit einem Eßlöffel Milch verklopfte Eier darübergegeben, das Ganze noch einigemal umgekehrt, ein wenig gesalzen, sofort angerichtet, und mit gekochtem Obst oder grünem Salat serviert. — Ist das Brot schon älter, so wird die Milch kochend darübergeschüttet.

565. Gebackene Semmelschnitten. Crontonen.

Reibe fünf gestrige Semmeln am Reibeisen ab, schneide sie in fingerdicke Scheiben, und jede derselben wieder in zwei Teile, dann verklopfe fünf bis sechs Eier und ein klein wenig Salz mit einem 1/2 Ltr. (1/2 Maß) Milch, und übergieße damit die Schnitten. Sind letztere ganz von dieser Sauce durchdrungen, so lege solche auf ein Sieb zum Abtrocknen, und backe sie hernach kurz vor dem Anrichten aus heißem Schmalz schön gelb. — Werden gewöhnlich als Beilage zu feinem Gemüse gegeben.

566. Gebackene Semmelnudeln.

Vier bis fünf gestrige Semmeln werden abgerieben, und jede in zwei Teile zerschnitten, die Teile nebeneinander in ein breites Geschirr gelegt, und sodann vier bis fünf mit einem 1/2 Ltr. (einer 1/2 Maß) Milch und einer kleinen Prise Salz gut verklopfte Eier darübergegossen. Sind sie eine halbe Stunde gestanden, so kehrt man sie um, damit sie die Sauce vollends in sich ziehen. Nun wird ein gutes Stück Butter oder Schmalz in einer breiten Pfanne zerlassen, darein nebeneinander die Semmeln gelegt, und auf schwachem Feuer gelb angebacken, worauf man sie umkehrt, und, falls es nötig ist, noch etwas Butter oder Schmalz dazugibt. Wenn so die Nudeln auf beiden Seiten gelb gebacken, werden sie angerichtet und zu gekochtem Obst, auch als Auflage zu Gemüsen gegeben. Will man sie saftiger, so wird vor dem Anrichten noch ein

wenig Milch daruntergegossen, womit man sie noch etwas anziehen läßt. — Sind besonders für gewöhnlichen Tisch vorteilhaft, weil sie nicht aus schwimmendem Schmalz gebacken werden.

567. Gestutzte Nudeln.

Drei Eier, vier Eßlöffel Milch oder Wasser und etwas Salz wird gut verrührt, und alsdann so viel Mehl dareingemengt, daß es einen leichten Nudelteig gibt, den man auf dem Backbrett gut abknetet, und zu drei Laibchen formt, welche man zu zweimesserrückendicken Kuchen auswargelt. Diese läßt man etwas abtrocknen, übersäet sie dann leicht mit Mehl, verreibt dasselbe mit der Hand darauf, und schneidet sie nun zu dreifingerbreiten Streifen, von denen man immer einige aufeinanderlegt, und hernach zu zweimesserrückendicken Nudeln schneidet. Inzwischen wird 1—1½ Ltr. (1—1½ Maß) Milch siedend gemacht, darein die Nudeln leicht eingesäet, und zugedeckt gekocht, wobei man sie einigemal auflüftet und umrührt. Ist die Milch zur Hälfte daran eingekocht, so kommt 70 Gr. (4 Lot) Butter, ein Stückchen Zucker und etwas Salz dazu, und so läßt man die Nudeln, wo möglich bedeckt, bei öfterem Umkehren mit dem Backschäufelchen kurz einkochen, bis sie von allen Seiten gelb sind, wo man sie sodann mit einer Milchsauce oder mit jedem beliebigen Obst serviert. — Können vorher in siedendem Salzwasser einigemal überkocht, hernach abgeseiht, und nun erst in die siedende Milch gelegt werden, wo man von letzterer dann etwas weniger braucht.

568. Abgeschmälzte Nudeln. Hosenbändel.

Von Nudelteig (Nr. 17) werden möglichst dünne Flecke ausgewargelt, solche auf ein ausgebreitetes Tuch gelegt, und, nachdem sie etwas abgetrocknet, auf einem Backbrett zu halbfingerbreiten Nudeln geschnitten oder mit einem Backrädchen abgerädelt. Diese überkocht man einigemal in vielem siedenden Salzwasser, hebt sie hernach mit einem großgelöcherten Schaumlöffel heraus, und richtet sie so trocken als möglich, doch noch ganz heiß auf die Platte an. Unterdes werden eine Handvoll ganz fein geschnittene, ungekochte Nudeln oder ebensoviel geriebenes Brot in einem Stück Butter oder Schmalz gelb geröstet und die Nudeln damit abgeschmälzt, welche man nun gleich zu Tisch geben muß, damit sie nicht stocken. — Zu jedem Ragout passend, besonders zu sauren Fischen.

569. Abgeschmälzte Nudeln mit Käs.

Werden wie obige bereitet und angerichtet. Nach dem Anrichten gibt man dann ungefähr 105 Gr. (6 Lot) geriebenen

Parmesan- oder Emmenthaler-Käs darüber, und wenn sie nun noch mit 70—105 Gr. (4—6 Lot) zerlassener Butter übergossen, werden sie heiß aufgetragen.

570. Geröstete Nudeln. Nudelschmarn.

Die in Nr. 568 beschriebenen, in Salzwasser gekochten Nudeln werden in einen Durchschlag gegossen, dann in eine Schüssel gethan, und, so lang sie noch warm sind, drei Eier, 17—35 Gr. (1—2 Lot) Butter und etwas Salz darangerührt. Nun wird ein Stück Schmalz in einer flachen Pfanne heiß gemacht, die Nudeln darin gelb gebraten, hernach mit dem Backschäufelchen zu Stückchen abgestochen, diese umgekehrt und auch von der andern Seite gelb gebraten, und zuletzt auf eine warme Platte aufgehäuft angerichtet.

571. Nudelkuchen.

Die ganz nach Nr. 568 gekochten Nudeln werden in einen Durchschlag gebracht, und mit frischem Wasser abgekühlt, wenn sie gehörig abgelaufen sind in eine Schüssel genommen, und fünf bis sechs gut verklopfte Eier nebst dem gehörigen Salz darangerührt. Nun wird ein Stück Schmalz in einer flachen Pfanne heiß gemacht, die Nudeln dareingegeben, glattgestrichen, und sodann, bedeckt, von einer Seite schön gelb gebacken. Hernach legt man eine Platte über die Pfanne, stürzt den Kuchen darauf um, läßt denselben in ein neuerdings heißgemachtes Stückchen Schmalz glitschen, und bäckt ihn auch auf der ungebackenen Seite bedeckt schön gelb, worauf die Platte wiederholt auf den Kuchen gedeckt, festgehalten, dieser zum zweitenmal umgestürzt und sofort zu Tisch gegeben wird. — Wird gern zu grünem Salat gegessen, paßt aber auch zu eingemachtem Fleisch, dann zu Fischen in brauner Sauce, desgleichen zu gekochtem Obst.

572. Schinkenfleckchen. Schinkennudeln.

Von zwei Eiern wird ein gewöhnlicher Nudelteig (Nr. 17) bereitet, den man zu papierdünnen Kuchen auswargelt. Nachdem solche abgetrocknet, werden sie, soll es Schinkenfleckchen geben, in kleine viereckige Fleckchen (Nr. 19) geschnitten, diese in Salzwasser schnell gekocht, in einen Durchschlag geschüttet, mit kaltem Wasser abgekühlt, und inzwischen 140 Gr. (1/4 Pfund) Schinken fein gewiegt. Nun wird eine Auflaufform innen dick mit Butter bestrichen, darauf eine Lage Fleckchen gegeben, diese mit Schinken und nach Belieben ganz wenig Muskatnuß überstreut, und hierüber dann wieder Fleckchen gelegt. So fährt man abwechslungsweise fort, bis beides zu Ende und mit Fleckchen bedeckt ist, schneidet dann 105 Gr. (6 Lot) Butter in Blättchen darauf, und bäckt das Ganze in heißem Ofen leicht gelb,

worauf man es in der Form zu Tische gibt. — Werden Schinkennudeln gewünscht, so schneidet man die abgetrockneten Kuchen zu etwas groben Nudeln, und verfährt im übrigen wie bei den Fleckchen. — Ist der Schinken nicht ohnehin schon stark mit Salz versehen, so werden die Fleckchen oder Nudeln beim Einlegen noch etwas gesalzen.

573. Schinkenfleckchen, Schinkennudeln, mit Rahm.

Die wie vorige zubereiteten Fleckchen oder Nudeln werden, wenn sie abgekühlt sind, auf einem Brett auseinandergelegt, unterdes 105 Gr. (6 Lot) Butter leicht gerührt, fünf Eier, 1/8 Ltr. (1/2 Schoppen) saurer Rahm, ganz wenig Salz, nach Belieben Muskatnuß, 140 Gr. (1/4 Pfund) feingewiegter Schinken und zuletzt die Fleckchen oder Nudeln dareingegeben, alles gut untereinandergerührt in eine butterbestrichene Form oder in eine Schüssel, welche die Hitze verträgt, gefüllt, und im Ofen schön gelb gebacken, wo man es dann in der Form serviert.

574. Gekochte Maccaroni.

280 Gr. (1/2 Pfund Maccaroni (Nr. 22) werden in vielem strudelnden Salzwasser eine gute Viertelstunde langsam gekocht, und sollten dann so weich sein, daß sie sich mit dem Finger leicht zerdrücken lassen. Nun schüttet man sie in einen Durchschlag, und kühlt sie mit kaltem Wasser ab, macht dann 105 Gr. (6 Lot) Butter in einer Pfanne heiß, und schwenkt die gut abgelaufenen Maccaroni so lang darin, bis sie wieder ganz heiß sind. So werden sie auf eine warme Platte angerichtet, nach Belieben einige Eßlöffel heiße Bratensauce darübergegeben, und geriebener Parmesankäs extra dazu serviert.

Anmerkung. Sämtliche Arten Maccaroni gibt man gewöhnlich zu gebratenem Rindfleisch, auch als selbständiges Gericht bei Frühstücken oder Abendessen.

575. Maccaroni mit saurem Rahm.

Die wie vorige weichgekochten Maccaroni werden in dem Wasser, worin man sie gekocht, eine Viertelstunde bei Seite gestellt, und dann in einen Durchschlag geschüttet. Unterdes wird in 105 Gr. (6 Lot) Butter ein Kochlöffel Mehl langsam weiß geröstet, mit 1/4 Ltr. (1 Schoppen) saurem Rahm abgerührt und aufgekocht, hernach die abgelaufenen Maccaroni nebst 105 Gr. (6 Lot) geriebenen Parmesankäs gut daruntergemengt, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, und das Ganze in eine warme, tiefe Schüssel oder in eine offene Butterpastete angerichtet.

576. Maccaroni mit Käs.

Die nach vorhergehender Nummer gekochten Maccaroni nimmt man, nachdem sie eine Viertelstunde bei Seite gestellt

waren, mit dem Schaumlöffel heraus. Nun wird eine Form oder Schüssel mit Butter bestrichen, eine Lage Maccaroni dareingegeben, und solche mit geriebenem Parmesankäs und etwas weißem Pfeffer überstreut, dann kommt wieder eine Lage Maccaroni, darauf wieder Parmesankäs und weißer Pfeffer, und so wird fortgefahren, bis die Form voll und mit Maccaroni bedeckt ist. Dabei gibt man zwischen jede Lage Maccaroni einige Stückchen Butter. Parmesankäs darf im Ganzen 105 Gr. (6 Lot) verbraucht werden. Alsdann schneidet man 140 Gr. (8 Lot) Butter darüber, und bäckt das Ganze im Ofen zu schön gelber Farbe.

Anmerkung. Serviert man die Maccaroni in der Form, so bindet man um letztere eine reine Serviette.

577. Spätzchen.

560 Gr. (1 Pfund) Mehl wird mit zwei Eiern, Salz und Milch oder lauem Wasser zu einem ziemlich festen Teig angerührt, der jedoch noch gut durch den Spatzenmodel getrieben werden kann. Von diesem Teig treibt man nun einen Teil nach Nr. 28 in vieles kochendes Salzwasser, und sobald dann die Spätzchen in die Höhe kommen und einmal überkocht haben, nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, und legt sie in eine mit warmem, leicht gesalzenen Wasser gefüllte Schüssel. Auf diese Weise fährt man fort, bis der Teig aufgebraucht ist. Alsdann hebt man die Spätzchen mit dem Schaumlöffel heraus, richtet sie auf die Platte an, und gibt in Butter gelbgeröstete Brotbröseln darüber. — Sollen die Spätzchen gleich aufgetragen werden, so legt man sie nicht in warmes Wasser, sondern gibt sie sofort auf die zum Auftragen bestimmte Platte.

578. Geröstete Spätzchen.

Bereitet man wie vorhergehende. Wenn sie beim Absieden in die Höhe kommen, werden sie mit dem Schaumlöffel herausgenommen, einen Augenblick in kaltes Wasser gegeben, dann zum Ablaufen in einen Seiher geschüttet, und hernach auf einem Brett auseinandergelegt. Sind sie gehörig trocken, so macht man in einer Bratpfanne ein Stück Schmalz oder Butter heiß, legt sie darein, und röstet sie unter öfterem Umkehren mit dem Backschäufelchen schön gelb. Fünf Minuten vor dem Anrichten werden drei bis vier mit einem Eßlöffel Milch und etwas Salz gut verklopfte Eier über die Spätzchen gegossen, diese noch einigemal umgekehrt, unten schön gelb gebraten, alsdann von der Pfanne auf die Platte umgestürzt, und in Form eines Kuchens zu Tisch gegeben. — Sollen sie schnell bereitet werden, so nimmt man

sie mit dem Schaumlöffel sofort aus dem Sud, läßt sie gut ablaufen, und bratet sie sogleich in heißem Schmalz, wo sie aber dann keine so schöne Kruste bekommen.

579. Butterspätzchen.

560 Gr. (1 Pfund) feines Mehl wird mit lauer Milch, 105 Gr. (6 Lot) zerlassener Butter, vier Eiern und etwas Salz zu einem ziemlich starken Teig angerührt und abgeschlagen, dann ein hölzernes Brettchen in Wasser getaucht, der Teig daraufgeleert, das Ende des Brettchens auf den Rand des Kochgeschirrs gelegt, und mit einem hölzernen oder auch andern Messer kleine Spätzchen in kochendes Salzwasser abgeschnitten. Man kann den Teig aber auch durch den Spatzenmodel treiben. Nachdem die Spätzchen einigemal überwallt sind, werden sie mit dem Schaumlöffel herausgehoben, und gewöhnlich im Kranz um gebratenes Fleisch gelegt. — Können auch, wie in voriger Nummer beschrieben, geröstet werden.

580. Reismeridon.

280 Gr. (½ Pfund) ausgelesener Reis wird mit kochendem Wasser angebrüht, letzteres wieder davon abgeschüttet, und jetzt so viel siedende Milch an den Reis gegossen, daß dieselbe zweifingerbreit über ihn hinsteht, worauf man ihn ganz langsam eine halbe bis dreiviertel Stunde darin weichdämpft, so zwar, daß das Ganze trocken geworden, die Körner aber noch ganz sind. Nun wird 70 Gr. (4 Lot) Butter, Salz, Muskatnuß und fünf bis sechs Eier daruntergemengt, auf dem Feuer so lang hierin gerührt, bis der Reis dadurch verdickt und gebunden ist, und damit dann eine dick mit Butter ausgestrichene und mit Semmelbröseln ausgestreute Auflaufform in der Art ausgefüttert, daß der Boden und die Wände zweifingerdick mit Reis bedeckt sind, in der Mitte aber ein leerer Raum bleibt, welchen man mit einem Eingemachten mit dicker Sauce, z. B. eingeschnittenem Fleisch, eingemachten Hühnern oder Tauben, ausfüllt. Alsdann gießt man über das eingefüllte Ragout ein paar Eßlöffel von dessen Sauce, bedeckt alles mit Reis, bäckt das Ganze in nicht zu heißem Ofen schön gelb, stürzt es auf eine Platte um, und gibt solches sofort zu Tisch. Die von dem Ragout übrige Sauce serviert man extra. — Eine Hauptsache ist, daß der Reis sehr trocken und fest eingekocht, weil er sonst beim Umstürzen zerplatzen würde. — Sehr zweckmäßig bedient man sich hierbei auch einer Ringform, wo das Ragout dann erst, wenn der Reis aus der Form auf die Platte gestürzt ist, in die leere Mitte eingefüllt wird.

581. Florenzer Reis.

) Gr. (1/4 Pfund) Karolinenreis wird mit kochendem ~~.. angebrüht, dieses wieder abgeschüttet, und dagegen so viel kochende Milch darangegossen, daß der Reis handhoch damit überdeckt ist. So läßt man ihn nun langsam weich und dick einkochen. Dann werden vier Eigelb, 70 Gr. (4 Lot) geriebener Parmesankäs, Salz und 70 Gr. (4 Lot) Butter daruntergemengt, der Reis in eine Form, wie sie in voriger Nummer beschrieben ist, eingefüllt, und einen Augenblick in den Ofen gebracht, hernach auf eine warme Platte angerichtet, mit gebratenen Cotelettes oder gebratenen kleinen Vögeln belegt, und in einer Saucière heiße, mit etwas Fleischbrühe verdünnte Bratensauce, in welcher nußgroß Butter verrührt wurde, extra dazugegeben.

582. Risotto (Reis) mit Geflügel.

560 Gr. (1 Pfund) Reis wird gewaschen, in kochendem Wasser zweimal aufgekocht, und dann abgegossen. Nun gibt man in ein Kastrol 140 Gr. (1/4 Pfund) Butter, fügt den Reis bei sowie eine gelbe Rübe, eine mit zwei Nelken besteckte Zwiebel und etwas Salz, und dämpft dies mit 3/4 Ltr. (3 Schoppen) fetter kräftiger Fleischbrühe zugedeckt im Ofen oder Bratrohr langsam drei Viertelstunden, wo der Reis dann ziemlich trocken sein muß, und Zwiebel und gelbe Rübe herausgenommen wird. Unterdes werden zwei junge Hühner, in deren Leib zuvor Magen und Leber gesteckt wurde, nach Nr. 1151 hellgelb gebraten, hernach ausgebeint, nebst Leber und Magen in kleine Stückchen geschnitten, und alles jetzt mit der zurückgebliebenen Sauce unter den Reis gemengt, so das Ganze noch eine Viertelstunde zusammen gekocht, und alsdann schön erhöht angerichtet. — Statt Hühner kann man auch Enten oder Tauben verwenden.

583. Risotto (Reis) mit Hammel- oder Lammfleisch.

840 Gr. (1 1/2 Pfund) Hammel- oder Lammfleisch von der Brust oder dem Bug wird in zweifingerbreite längliche Stückchen geschnitten, und in 35 Gr. (2 Lot) Butter oder gutem Fett und etwas Wasser mit Zwiebel und gelber Rübe braun gedünstet, bis es halbweich ist, wo man dann Zwiebel und gelbe Rübe herausnimmt. Jetzt wird 3/4 Ltr. (3 Schoppen) fette Fleischbrühe an das Fleisch gegossen, solches zum Feuer gesetzt, bei beginnendem Kochen 420 Gr. (3/4 Pfund) Reis und etwas Salz beigefügt, das Ganze zugedeckt auf der heißen Herdplatte oder im Rohr drei Viertelstunden gedämpft, und alsdann erhöht angerichtet, nachdem zuvor eine Messerspitze Cayennepfeffer daruntergerührt wurde.

584. Gestürzter Reis mit Schinken.

280 Gr. (1/2 Pfund) Reis wird mit kochendem Wasser angebrüht, letzteres wieder davon abgegossen, und er nun mit so viel Fleischbrühe auf's Feuer gesetzt, daß er handhoch damit bedeckt ist. So läßt man ihn nebst einer mit Nelken gespickten Zwiebel, einer gelben Rübe, etwas Safranblüte, die mit einem Eßlöffel heißem Wasser abgebrüht ist, und ein klein wenig Salz eine bis anderthalb Stunden bedeckt langsam kochen, wo er nun weich sein soll, doch noch ganz und trocken. Nachdem dann 140 Gr. (1/4 Pfund) feingewiegter Schinken, 105 Gr. (6 Lot) Butter und fünf Eier daruntergemengt, wird er in eine dick mit Butter bestrichene, mit Brotbröseln ausgestreute Auflaufform fest eingedrückt, in den heißen Ofen gestellt, ist er durchaus heiß geworden auf eine warme Platte umgestürzt, und mit einer Frikasseesauce (Nr. 308) zu Tisch gegeben.

585. Gestürzter Reis mit Geflügel.

Wenn der Reis wie vorhergehender gekocht, wird der Boden einer dick mit Butter bestrichenen und mit Semmelbröseln ausgestreuten Auflaufform dicht damit bedeckt, dann eine Lage in Stückchen geschnittene gedünstete junge Hühner oder Enten daraufgegeben, diese wieder mit Reis bedeckt, und so abwechslungsweise fortgefahren, bis die Form voll und zuletzt mit Reis bedeckt ist. Nun läßt man das Ganze im Ofen heiß werden, stürzt solches dann auf eine warme Platte um, und gibt es mit einer weißen Einmachsauce (Nr. 306), oder mit einer frikassierten Buttersauce (Nr. 314), auch mit Jus (Nr. 2), die mit Bratenbrühe, einem Stückchen Butter und etwas Zitronensaft aufgekocht, zu Tisch, nachdem in die betreffende Sauce der Saft, worin das Geflügel gedünstet wurde, gegeben ist.

586. Croquetten von Reis.

Von der Masse Nr. 580 oder 581 werden, nach gänzlichem Erkalten, nach Nr. 1068—1072 Croquetten (Küchlein) geformt, dieselben auch so gebacken, und zu gebratenem Fleisch gegeben.

587. Polenta.

In 1 Ltr. (1 Maß) siedendes Wasser rühre man 1/2 Ltr. (2 Schoppen) Polentamehl (wird am besten aus Italien bezogen, man kann es aber auch aus einheimischem Welschkorn bereiten), gebe ein Stückchen Butter und etwas Salz dazu, und koche dieses unter fortwährendem Rühren so lang, bis am Boden der Pfanne eine Kruste sich gebildet hat, die nahe am Anbrennen ist. Nun stürze man die Polenta in eine runde Schüssel um,

und von dieser auf die zum Auftragen bestimmte Platte, oder schneide sie in Stücke, die im Schmalz gebraten werden. Serviert wird sie dann zu saurem Fleisch oder gekochtem Obst. — Man kann die Polenta nach einigem Erkalten auch in messerrückendicke Scheiben schneiden, und diese in ein dick mit Butter bestrichenes Kastrol in der Weise einlegen, daß jede Lage mit geriebenem Parmesankäs überstreut und zugleich mit einigen kleinen Stückchen Butter belegt wird. So fährt man fort, bis alle Scheiben eingeschichtet und die letzte Lage mit Parmesankäs bedeckt ist, und bäckt nun das Ganze bei mäßiger Hitze eine Stunde im Ofen. Beim Anrichten nimmt man das Fett rein ab, macht das Gebackene mit einem Messer ringsherum los, stürzt es heraus, und gibt es zu gebratenem Rind- und Kalbfleisch, am besten zu pikant zugerichteten Vögeln.

588. Kartoffelplätzchen.

Nachdem das nötige Quantum Kartoffeln gesotten und nach gänzlichem Erkalten gerieben, nimmt man einen Teil Mehl unter drei Teile Kartoffeln, und reibt dies mit der Hand gut untereinander. Nun gibt man etwas heißes Schmalz, worin eine verschnittene Zwiebel gelb geröstet wurde, feingewiegte Petersilie, Salz und zwei bis drei Eier dazu, und arbeitet das Ganze zu einem Teig, bei dem, wenn er noch etwas naß sein sollte, mit Mehl nachgeholfen wird. Hieraus formt man alsdann auf einem bemehlten Backbrett runde Würstchen, die man plattdrückt, mit einem bemehlten Messerrücken längliche Vierecke darauf eindrückt, und die Plätzchen aus heißem Schmalz schön hellbraun bäckt. — Können als selbständiges Gericht oder zu Wildpret, Ragout oder Boeuf à la mode gegeben werden.

589. Kartoffelplätzchen auf andere Art.

140 Gr. (1/4 Pfund) Mehl wird mit Milch zu einem dicken Teig angerührt, und diesem fünf Eigelb, drei Eßlöffel saurer Rahm, sowie Salz und 140 Gr. (1/4 Pfund) geriebene gesottene Kartoffeln beigefügt. Nachdem der feste Schnee der fünf Eiweiß daruntergemengt, formt man daraus kleine Plätzchen (Küchlein), und bäckt dieselben aus heißem Schmalz. — Werden gewöhnlich zu saurem Fleisch gegeben.

590. Kartoffelnudeln.

Schnell abgesottene Kartoffeln werden geschält und noch recht heiß durch's Sieb getrieben, oder mit einem Wargelholz auf dem Backbrett fein zerdrückt. Nun wird ein Teil Mehl nebst zwei Eiern und etwas Salz unter drei Teile durch-

getriebene Kartoffeln gearbeitet, doch so, daß der Teig gut beisammenbleibt, und mit der glatten Hand fingerlange und fingerdicke Nudeln geformt. Diese legt man nebeneinander in ein Stückchen heißgemachtes Schmalz in eine Bratpfanne, bratet sie auf beiden Seiten schön gelb, richtet sie dann auf eine warme Platte an, und gibt sie sogleich zu Tisch. — Werden besser, wenn man sie aus schwimmendem Schmalz bäckt.

591. Kartoffelnudeln auf andere Art.

Zwei Suppenteller gesottene, abgeschälte, nach Erkalten geriebene Kartoffeln werden mit zwei Handvoll Mehl, zwei Eiern und etwas Salz zu einem festen Teig gearbeitet, und hieraus fingerlange und gut fingerdicke Nudeln geformt. In einer Bratkachel oder einem Kastrol läßt man dann ungefähr fingerhoch Milch mit einem Stück Butter oder Schmalz siedend werden, gibt die Nudeln nicht zu nahe aneinander hinein, bringt sie in ein Bratrohr, und läßt sie dünsten bis keine Sauce mehr vorhanden, und sie unten eine Kruste haben. Während des Dünstens müssen sie einmal mit Butter bestrichen werden. Man sticht sie hernach mit dem Backschäufelchen aus, und richtet sie aufgehäuft an.

592. Kartoffelnudeln mit Hefenteig.

Man nimmt 560 Gr. (1 Pfund) Mehl in eine Schüssel, rührt davon mit ¼ Ltr. (1 Schoppen) lauer Milch und zwei Eßlöffel Hefe (35 Gr. Preßhefe) einen Hefel an, und stellt solchen an die Wärme, damit er aufgehe. Ist er gegangen, so werden 70 Gr. (4 Lot) zerlassene Butter, zwei bis drei Eier, ein wenig Salz und 560 Gr. (1 Pfund) geriebene Kartoffeln dareingegeben, und alles mit dem Kochlöffel gut zusammen durchgeklopft. Nachdem der Teig an einem warmen Ort noch etwas aufgegangen, bestreut man ein Backbrett mit Mehl, sticht mit einem Löffel Nudeln aus dem Teig aus, formt diese wie vorige, legt sie auf das Brett, und läßt sie an einem warmen Ort noch einmal aufgehen, worauf man sie aus heißem Schmalz schön gelb bäckt, nach Belieben leicht mit Zucker bestäubt, und gleich warm serviert.

593. Topfennudeln.

560 Gr. (1 Pfund) gut abgelaufener Topfen, etwas Salz, zwei bis drei Eier und so viel Mehl, als zu einem lockern Teig erforderlich ist, werden zusammen gut verarbeitet. Nun steche man mit dem Blechlöffel Stückchen davon ab, und formiere sie auf dem mit Mehl bestreuten Nudelbrett zu fingerlangen Nudeln, lasse in einer Bratpfanne dann 140 Gr. (¼ Pfund)

Schmalz heiß werden, lege die Nudeln nebeneinander darein, und backe sie auf beiden Seiten schön gelb. — Sie werden öfters auch in Salzwasser abgekocht und hernach gebraten, oder aus schwimmendem Schmalz gelb gebacken, in welchem Fall man sie zuvor nicht abkocht. — Sehr gut schmecken sie auch auf folgende Weise bereitet: 560 Gr. (1 Pfund) Mehl wird mit 1/4 Ltr. (1 Schoppen) Milch, zwei Eßlöffel Hefe (35 Gr. Preßhefe), 560 Gr. (1 Pfund) Topfen, etwas Salz und zwei bis drei Eiern zu einem ziemlich starken Teig angemacht, den man zur Wärme stellt. Ist er halb aufgegangen, so werden wie oben Nudeln daraus formiert, solche auf ein mehlbestreutes Tuch gelegt, und, nachdem sie noch gehörig aufgegangen, aus heißem Schmalz gebacken.

594. Fleischpolster.

Drei gestrige Semmeln werden abgeschält, in Wasser eingeweicht, und sobald sie durchaus weich sind, wieder fest ausgedrückt. Nun wird ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel und ebensoviel Petersilie in einem Stückchen Butter weichgedämpft, das Brot kurze Zeit damit umgerührt und abgetrocknet, dann alles in eine Schüssel geleert und zum Erkalten gestellt. Unterdes wiegt man fein 560 Gr. (1 Pfund) übriggebliebenes, wo möglich fettes Fleisch, verrührt es gut mit obiger Masse, vier Eiern, Salz, einem Kaffeelöffel feingewiegter Zitronenschale und Muskatnuß, füllt das Ganze in eine dick mit Butter bestrichene und mit Brotbröseln besäete Blechform oder in einen flachen Tiegel, bäckt es im Ofen schön braungelb, und stürzt es dann auf eine Platte um. — Ist das Fleisch mager, so wird mehr Butter hierbei verwendet.

Anmerkung. Diese sowie die folgenden zwei Gerichte serviert man zu gekochtem Obst oder grünem Salat.

595. Fleischpolster auf andere Art.

Man schneidet um neun Pfennig altgebackenes Weißbrot in feine Scheiben, und gießt 1/4 Ltr. (1 Schoppen) Milch darüber. Nun wird 560 Gr. (1 Pfund) fettes, gekochtes Fleisch mit Zwiebel und Zitronenschale fein verwiegt, dieses mit dem inzwischen weichgewordenen Brot noch kurze Zeit gewiegt, dann beides in eine Schüssel genommen, drei bis vier Eier, Salz und Muskatnuß dazugegeben, und alles gut abgerührt. In einer flachen Bratpfanne wird nun 105 Gr. (6 Lot) Schmalz heiß gemacht, die Masse dareingethan, glatt zu einem Kuchen gestrichen, dieser bedeckt auf schwacher Hitze eine Viertelstunde schön hellbraun gebacken, und alsdann auf eine Platte umgestürzt, von wo man ihn wieder in die Pfanne zurückbringt, und auch von der andern Seite schön bäckt.

596. Frikandellen.

Aus der in den zwei vorhergehenden Nummern beschriebenen Masse werden fingerlange und fingerdicke Würstchen oder runde Küchlein geformt, diese in verklopftem Ei und hernach in Brotbröseln, oder auch einzig nur in letztern umgekehrt, aus heißem Schmalz auf beiden Seiten schön gelb gebacken, und angerichtet. — Man kann sie zuletzt auch in der Sauce Nr. 306, welche zuvor gut abgeschärft wurde, einigemal aufkochen, und damit dann anrichten.

597. Leberkuchen. Leberpudding.

210 Gr. (12 Lot) Butter wird mit sechs Eigelb schaumig gerührt, und unterdes 560 Gr. (1 Pfund) von aller Haut befreite Kalbsleber fein gewiegt und durch ein Sieb getrieben, nun sechs altgebackene, abgeriebene Semmeln in Milch geweicht, dann ausgedrückt, mit der Butter gut abgerührt, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, etwas Majoran und die Leber beigefügt, und nachdem alles gut untereinandergemacht, der feste Schnee der sechs Eiweiß daruntergemengt. Alsdann streicht man eine glatte Puddingform gut mit Butter aus und bestreut sie mit feinem Semmelmehl, gibt hierein jetzt obige Masse, und bäckt den Kuchen in mittelheißem Ofen. Oder: Man stellt die Form in ein Kastrol mit, jedoch nicht stark, kochendem Wasser, welches nur bis an den dritten Teil der Form heraufgehen darf, und dämpft den Kuchen in mittelheißem Backrohr. Er wird jetzt auf die bestimmte Platte umgestürzt, und mit einer Trüffelsauce (Nr. 330) serviert.

Anmerkung. Bei diesem und den folgenden zwei Kuchen muß das eingefüllte Geschirr sofort fest auf den Tisch aufgestoßen werden, damit sich die Masse gut setze.

598. Leberkuchen auf andere Art.

Eine feine Kalbsleber wird abgehäutet, und solche, nachdem alles Aderige davongeschabt, fein gehackt. Auf 560 Gr. (1 Pfund) Leber wird nun 420 Gr. (3/4 Pfund) Speck genommen, derselbe eine Viertelstunde gekocht, und wenn er wieder gänzlich erkaltet ist, mit einer zuvor in Butter weich und weiß gedämpften zerschnittenen Zwiebel fein verwiegt. Nun weicht man zwei altgebackene Semmeln in so viel Fleischbrühe ein, daß sie gerade darin weichen können, gibt dann zu Leber, Speck und Semmel drei ganze Eier, drei Eigelb, Salz, weißen Pfeffer und eine Messerspitze Majoran, und macht das Ganze gut untereinander. Hernach wird eine Auflaufform dick mit Butter bestrichen und mit Semmelbröseln ausgestreut, die Masse dareingegeben, glattgestrichen, und in gutem Ofen gelb gebacken. — Gibt man gewöhnlich mit Salat, oder als Beilage zu Gemüsen.

599. Leberkuchen auf dritte Art.

840 Gr. (1½ Pfund) Kalbsleber wird mit Zwiebel, Zitronenschale, Petersilie, Zwiebelrohr und 140 Gr. (¼ Pfund) Nierenfett fein gewiegt. Unterdes werden sechs Semmeln in Milch geweicht, nach Erweichung fest ausgedrückt, dann nebst vier Eiern, Salz und Pfeffer zu der Leber gegeben, und alles gut untereinandergemengt. Nun wird ein rundes Geschirr oder ein aufgeschlagenes Kuchenblech dick mit Butter ausgestrichen, und mit einem reingewaschenen Kalbsnetz genau ausgelegt, obige Masse dareingefüllt, glattgestrichen, und mit einem zweiten reinen Kalbsnetz derart bedeckt, daß die Masse nirgends unbedeckt ist und auch nirgends heraus kann. Alsdann wird an den Seiten etwas weniges Wasser zugegossen, und das Ganze eine Stunde in gutem Ofen oder Bratrohr gebacken, bis es oben eine schöne gelbe Farbe hat.

600. Mehlknödel.

Es werden drei gestrige Semmeln in eine tiefe Schüssel fein eingeschnitten, vier Eier, Salz, Pfeffer und 560 Gr. (1 Pfund) Mehl dazugethan, und dieses mit Milch zu einem Teig angemacht, der in der Dicke wie ein leichter Spatzenteig ist und eine Stunde stehen bleibt, unter welcher Zeit das Brot anzieht und so den Teig dicker macht. Nun werden ziemlich große Knödel mittels eines Blechlöffels in vieles kochendes Salzwasser eingelegt, eine Viertelstunde gekocht, dann angerichtet, und mit in Butter gelbgerösteten Zwiebeln abgeschmälzt. — Gibt man gewöhnlich zu gekochtem getrockneten Obst oder zu saurem Fleisch. — Besser werden sie, wenn das Brot in kleine Würfel geschnitten, und in heißem Schmalz etwas geröstet wird.

601. Semmel- oder Brotknödel.

Vier abgeriebene, neugebackene Semmeln werden in feine Würfel geschnitten, dann unter 140 Gr. (8 Lot) leichtgerührte Butter sieben Eier, Salz, Muskatnuß und ein Eßlöffel feingewiegte Petersilie gerührt, dies unter die Brotwürfel gemengt, und die Masse eine halbe Stunde stehen gelassen. Nun sticht man mit einem Löffel Knödel in der Größe eines kleinen Apfels aus, stellt nebenbei ein Gefäß mit kaltem Wasser, in das man fortwährend den Löffel taucht und die linke Hand damit benetzt, und formt in letzterer mit Beihilfe des Löffels die Knödel schön glatt, — oder man benetzt beide Hände mit Wasser, und gibt dann den Knödeln die gehörige Form. Hernach setzt man sie in kochendes Salzwasser oder Fleischbrühe ein, kocht sie langsam eine kleine halbe Stunde, nimmt sie sodann mit dem Schaumlöffel heraus, richtet sie auf eine tiefe Platte an, und schmälzt dieselben mit in Butter gelbgerösteten Zwiebeln.

Anmerkung. Bei allen Knödeln muß, wie schon früher bemerkt, immer erst ein Stück zur Probe in das siedende Salzwasser oder die Fleischbrühe eingelegt und durchgekocht werden. Zeigt es sich zu weich, so wird mit Semmelbröseln, im andern Fall mit etwas Milch und einem Ei nachgeholfen.

602. Brotknödel auf andere Art.

Man legt sechs gestrige Semmeln in Wasser, drückt solche nach Durchweichtsein schnell wieder fest aus, gibt hierzu eine in feine Scheiben geschnittene und in heißem Fett weichgedämpfte Zwiebel nebst vier Eiern, Salz, Pfeffer und 280 Gr. (1/2 Pfund) Mehl, und mengt alles gut untereinander. Davon legt man nun beliebig große Knödel in siedendes Salzwasser ein, welche man eine Viertelstunde langsam kochen läßt, hernach anrichtet, und mit in Butter gelbgerösteten Zwiebeln aufschmälzt.

603. Brotknödel auf bessere Art.

Vier altgebackene Semmeln werden in kleine Würfel geschnitten, wovon die eine Hälfte in 105 Gr. (6 Lot) Fett gelb geröstet, die andere mit 1/4 Ltr. (1 Schoppen) kochender Milch übergossen und zugedeckt stehen gelassen wird, bis das Brot erweicht ist. Nun dämpft man zwei Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel und ebensoviel Petersilie in einem Stückchen Fett weich, gießt dies über das Brot, gibt die Brotwürfel, 140 Gr. (1/4 Pfund) Mehl, Salz, Pfeffer und sieben Eier dazu, und rührt das Ganze zu einem Teig ab, welchen man eine Stunde stehen läßt. Dann werden Knödel wie in Nr. 601 daraus geformt, diese in siedendem Salzwasser eine kleine halbe Stunde langsam gekocht, hierauf angerichtet, und mit in Butter gelbgerösteten Semmelbröseln abgeschmälzt.

604. Semmelkloß.

Sechs gestrige Semmeln werden in feine Schnitten geschnitten, diese in eine Schüssel gelegt, mit 140 Gr. (1/4 Pfund) warmgemachter Butter übergossen, und zugedeckt einige Zeit stehen gelassen. Nun verklopft man sechs Eier mit 1/4 Ltr. (1 Schoppen) Milch, gießt dies über das Brot, mengt alles gut untereinander, und stellt es noch eine Stunde bei Seite. Alsdann wird das nötige Salz, vier Eßlöffel Mehl, etwas Muskatnuß und feingeschnittene Petersilie darangethan, das Ganze untereinandergemengt, und davon ein Kloß geformt, welchen man in leicht gesalzenem Wasser anderthalb Stunden siedet, wobei er in eine butterbestrichene Serviette gebunden sein muß. Er wird zu eingemachtem Wildpret, Boeuf à la mode oder gekochtem Obst serviert. — Man kann aus obiger Masse auch mehrere kleinere Klöße formen, die dann nur eine leichte halbe Stunde zum Fertigkochen brauchen.

605. Bayerische Fastenknödel.

Sechs altgebackene Semmeln werden eingeschnitten, mit ½ Ltr. (½ Maß) lauer Milch angenetzt, untereinandergemacht und eine bis zwei Stunden so stehen gelassen. Hernach gibt man das gehörige Salz, 140 Gr. (¼ Pfund) Mehl, drei bis vier Eier, etwas Pfeffer und zwei Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln dazu, und arbeitet das Ganze gut zu einem Teig, aus welchem man Knödel formt. Diese siedet man eine gute Viertelstunde in stark strudelndem Salzwasser, nimmt sie dann heraus, schmälzt sie mit Zwiebeln ab, und gibt sie gewöhnlich zu saurem Fleisch. — Besser werden sie, wenn mehr Eier dazukommen, auch kann man etwas Grünes dazu verwenden.

606. Brotknödel mit Fleisch.

Bereitet man wie vorige, nur kommt unter die Masse 280 Gr. (½ Pfund) übriggebliebenes, wo möglich fettes, feingewiegtes Fleisch.

607. Brotknödel mit Wurstbrät.

Man drückt sechs altgebackene, in Wasser eingeweichte Semmeln fest aus, dann läßt man 52 Gr. (3 Lot) Schmalz heiß werden, und röstet darin eine feingeschnittene Zwiebel, und hernach das ausgedrückte Brot so lang, bis es ganz abgetrocknet ist. Es wird jetzt in eine Schüssel genommen, eine Handvoll Mehl, drei bis vier Eier, das Brät von drei gewöhnlichen, ungeräucherten Würsten und, wenn es noch nötig, etwas Salz und Muskatnuß dazugegeben, und das Ganze dann mit der Hand gut abgeknetet. Sollte die Masse zu leicht sein, so gibt man noch geriebenes altgebackenes Brot darunter. Von der Masse werden nun mit einem großen Eßlöffel Knödel in siedendes Salzwasser eingesetzt, dieselben eine gute Viertelstunde gekocht, dann mit dem Schaumlöffel angerichtet, und mit in Butter gelbgerösteten Semmelbröseln abgeschmälzt.

608. Krautknödel.

Es werden vier gestrige Semmeln in halb Wasser halb Milch eingeweicht, nach Erweichtsein fest ausgedrückt, und in einer Pfanne in wenigem heißen Schmalz abgetrocknet. Unterdes brüht man vier große oder mehrere kleine Mangoldblätter, drückt sie fest aus, verwiegt sie ganz fein mit etwas Schnittlauch, Petersilie und Zwiebelrohr, und mengt das Verwiegte nebst vier bis fünf Eiern, einem Salbeiblatt, Salz und Muskatnuß unter das abgetrocknete Brot. Von dieser Masse werden nun beliebig große Knödel in siedendes Salzwasser eingesetzt und eine Viertel-

stunde gekocht, dann mit dem Schaumlöffel herausgenommen und zum Erkalten gestellt. Hernach macht man ein gutes Stück Schmalz in einer Pfanne heiß, gibt die Knödel darein, übergießt sie mit sechs bis acht mit etwas Salz verklopften Eiern, und bäckt sie langsam gelb. — Statt sie zu backen, kann man die Knödel auch, sofort nach dem Herausnehmen, mit in Butter geröstetem Brot abschmälzen.

609. Kartoffelknödel.

Man kocht Kartoffeln schnell ab, schält sie, und treibt sie noch heiß durch's Sieb, oder zerdrückt sie recht fein; nach Belieben kann man die Kartoffeln auch gänzlich erkalten lassen, und dann reiben. Nun werden drei Semmeln in kleine Würfel geschnitten, und diese in einem Stückchen Butter gelb geröstet, wenn das Brot bald gelb ist ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel und ebensoviel Petersilie dazugegeben, und solches noch damit geröstet. Alsdann macht man $1\frac{1}{10}$ Kilo (2 Pfund) durchgetriebene Kartoffeln mit vier bis fünf Eiern, Salz, Pfeffer, den gerösteten Brotwürfeln und 140 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfund) Mehl zu einem festen Teig an, und setzt hiervon apfelgroße Knödel in siedendes Salzwasser ein, die man eine Viertelstunde kocht, und nach Anrichten mit in Butter gelbgerösteten Zwiebeln abschmälzt.

Anmerkung. Zu allen Kartoffelknödeln muß man möglichst mehlige Kartoffeln haben.

610. Kartoffelknödel auf andere Art.

$1\frac{1}{10}$ Kilo (2 Pfund) gesottene, erkaltete Kartoffeln werden gerieben und 280 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfund) Mehl daruntergemengt, dann vier gestrige Semmeln in kleine Würfel geschnitten, und diese in Butter oder heißem Schmalz mit feingeschnittener Zwiebel gelb geröstet. Hierüber gießt man nun drei bis vier verklopfte Eier, gibt das gehörige Salz und etwas Pfeffer dazu, mengt das Ganze gut untereinander, und formt sodann Knödel in der Größe der vorhergehenden daraus, welche man eine halbe Stunde in siedendem Salzwasser kocht. — Werden gewöhnlich zu eingemachtem Kalbfleisch, zu Lunge, saurem Fleisch u. drgl. gegeben.

611. Kartoffelknödel auf gewöhnliche Art.

Gute mehlige Kartoffeln werden schnell weichgesotten, abgeschält, und gleich fein zerdrückt. Nun wird um 12 Pfennig gestriges Brot fein eingeschnitten, und $\frac{1}{4}$ Ltr. (1 Schoppen) Milch darangegossen, eine kleine Zwiebel, eine halbe Stange Lauch und etwas Sellerielaub fein verschnitten, und dies zum Brot gegeben, sowie 140 Gr. (8 Lot) Mehl, etwas Abschöpffett, Salz, Pfeffer, zwei bis drei Eier, und noch so viel Kartoffeln,

daß es einen festen Teig gibt. Aus diesem werden mit den genäßten Händen apfelgroße Knödel geformt, in siedendem Salzwasser eine gute Viertelstunde gesotten, dann angerichtet, und mit in Butter oder Schmalz gelbgerösteten Zwiebeln oder Brotbröseln abgeschmälzt.

612. Kartoffelknödel mit Gries.

$^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) Gries wird mit ebensoviel siedender Milch abgebrüht, daran, sobald er etwas erkaltet ist, ein bis zwei Eier gethan, und hernach ungefähr $^1/_2$ Ltr. (2 Schoppen) geriebene Kartoffeln daruntergemengt. Nachdem dann noch um sechs Pfennig geröstetes gewürfeltes Brot beigefügt, wird im übrigen ganz nach folgender Nummer verfahren.

613. Abgerührte Kartoffelknödel mit Gries.

Man reibt so viel gesottene erkaltete Kartoffeln, daß es ein Quantum von $1^1/_2$ Ltr. (6 Schoppen) gibt, dann röstet man drei gewürfelte Semmeln, und rührt drei Eier und 85 Gr. (5 Lot) Schmalz schaumig ab. Nachdem die Kartoffeln gesalzen, mengt man das Abgerührte darunter, und hierein nun $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) Gries und das Brot. Aus dieser Masse formt man hernach beliebig große Knödel, und siedet sie eine Viertelstunde in Salzwasser.

614. Knödel von rohen Kartoffeln.

Zwölf große, rohe Kartoffeln werden gewaschen, geschält, und auf dem Reibeisen gerieben, dann 1 Ltr. (1 Maß) Wasser darübergeschüttet, und das Ganze eine Stunde stehen gelassen, während welcher Zeit man das Wasser einigemal wechselt und dabei die Kartoffeln jedesmal ausdrückt. Unterdes wird für neun Pfennig Weißbrot in Würfel geschnitten, die Hälfte davon in 105 Gr. (6 Lot) Butter oder Schmalz gelb geröstet, und zwei Eßlöffel feingewiegte Zwiebel und ebensoviel Petersilie noch einigemal damit umgerührt; an die andere Hälfte wird $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) kochende Milch gegossen, und dies zugedeckt stehen gelassen, bis es erkaltet und das Brot weich ist. Nun gießt man das Wasser von den Kartoffeln ab, drückt diese fest aus, vermengt sie gut mit dem geweichten und gerösteten Brot, 280 Gr. ($^1/_2$ Pfund) Mehl, vier Eiern, Salz und Pfeffer, und formt aus dieser Masse beliebig große, runde Knödel, welche man in vielem kochenden Salzwasser eine leichte Stunde siedet, wo sie fertig sein werden. Man richtet sie hernach mit dem Schaumlöffel auf eine Platte an, und schmälzt sie mit in Butter gelbgerösteten Zwiebeln ab.

615. Knödel von rohen Kartoffeln auf andere Art. Oberländer Klöße.

Zwölf große, rohe Kartoffeln werden nach voriger Nummer hergerichtet, und in eine Schüssel in vieles Wasser gerieben, welches man öfters wechselt, bis die Kartoffeln schön weiß sind. Nun werden acht rohe Kartoffeln geschält, verschnitten und in Salzwasser ganz weich gekocht, hernach durchgetrieben oder fein verrührt, und nach Bedarf mit siedendem Salzwasser verdünnt, so daß dieses Püree die Dicke einer Schleimsuppe hat. Mit diesem Püree brüht man jetzt kochend heiß die geriebenen, in einem Tuch so fest wie möglich ausgepreßten Kartoffeln an, und fügt der Masse dann drei Semmeln, in feine Würfel geschnitten und in 210 Gr. (12 Lot) Butter gelb geröstet, nebst dem gehörigen Salz bei. Hiervon werden nun nach voriger Nummer Knödel geformt und in siedendem Salzwasser eine Stunde gekocht, dann angerichtet, mit zwei Gabeln auseinandergerissen, und mit heißer Butter abgeschmälzt. — Gibt man gewöhnlich zu saurem Braten.

616. Speckknödel.

140 Gr. (8 Lot) Speck wird in kleine Würfel geschnitten und gelblich geröstet, drei Semmeln ebenso geschnitten, die Speckwürfel mit dem Schaumlöffel aus dem Fett herausgenommen, und in letzterem dann die Brotwürfel gelb geröstet. Brot- und Speckwürfel werden nun mit 420 Gr. (3/4 Pfund) Mehl, Salz, Pfeffer, vier Eiern und 1/2 Ltr. (2 Schoppen) Milch zu einem Teig angemacht, der in der Dicke einem leichten Spatzenteig gleicht, und den man eine Stunde stehen läßt, während welcher Zeit das Brot anzieht und er dadurch dicker wird. Alsdann formt man davon Knödel in der Größe der vorhergehenden, kocht solche langsam eine starke Viertelstunde, richtet sie an, und schmälzt sie mit in Butter gelbgerösteten Brotbröseln oder Zwiebeln ab. — Gibt man gewöhnlich zu Sauerkraut.

617. Gebackene Speckknödel.

Zwei kleine Schöpflöffel ausgelassene gelbe Speckwürfel (Grieben) werden mit drei Eiern, 1/4 Ltr. (1 Schoppen) saurem Rahm, 70 Gr. (4 Lot) Schweineschmalz, Salz und so viel Mehl zu einem Teig angerührt, daß er in der Dicke wie ein Spätzchenteig ist, dieser nun löffelweise auf ein mit Fett abgeriebenes Blech gesetzt, die Knödel im Ofen gelb gebacken, und zu Sauerkraut gegeben.

618. Knödel mit Schinken oder Rauchfleisch.

Vier altgebackene Semmeln werden fein eingeschnitten, und mit 1/4 Ltr. (1 Schoppen) kochender Milch überschüttet, dann mit einem passenden Deckel bedeckt, und zugedeckt eine halbe Stunde stehen gelassen, unterdes in 140 Gr. (1/4 Pfund) gutem Fett, auch Abschöpffett, ein Eßlöffel verschnittene Zwiebel weichgedämpft, und dies gleichfalls über das Brot gegossen. Ist letzteres gänzlich erkaltet, so wird 140 Gr. (1/4 Pfund) Mehl, Salz, Pfeffer, fünf bis sechs Eier und 280 Gr. (1/2 Pfund) feingewiegter Schinken oder Rauchfleisch dazugegeben, und das Ganze nun zu einem dicken Teig gearbeitet, von welchem man beliebig große Knödel formt, solche eine kleine halbe Stunde in siedendem Salzwasser langsam kocht, hernach auf eine tiefe Platte anrichtet, und mit in Butter gelbgerösteten Zwiebeln abschmälzt. — Gibt man als eigenes Gericht, dann zu Sauerkraut, saurem Fleisch u. drgl.

619. Leberknödel.

Nachdem für achtzehn Pfennig Schwarzbrot ganz grob eingeschnitten und in Wasser eingeweicht, wird 560 Gr. (1 Pfund) Leber abgehäutet, und mit 140 Gr. (8 Lot) Nierenfett, einer Zwiebel, etwas Zwiebelrohr und einem Gliedchen Knoblauch fein gehackt, hierzu das festausgedrückte Brot gegeben, und dann alles noch gut miteinander verwiegt. Nun wird es in eine Schüssel genommen, das gehörige Salz, Pfeffer und 210 Gr. (12 Lot) Hausmehl dazugethan, und das Ganze noch gut zusammen abgerührt, worauf man mit einem Eßlöffel in strudelndes Salzwasser Knödel davon einsetzt, diese eine gute Viertelstunde siedet, hernach mit dem Schaumlöffel auf die bestimmte Platte anrichtet, und mit in Butter gelbgerösteten Brotbröseln abschmälzt.

620. Leberknödel auf andere Art.

Man schneidet acht nicht zu altgebackene Semmeln fein in eine Schüssel, übergießt dieselben mit 1/2 Ltr. (1/2 Maß) Milch oder Fleischbrühe, und läßt sie eine Stunde weichen. Alsdann kommt etwas Majoran, Petersilie, Lauch, eine Zwiebel, zwei Salbeiblättchen, zwei Knoblauchzehen, einige Sellerieblättchen und Zitronenschale (alles fein gehackt oder gewiegt), das nötige Salz, eine gute Messerspitze Pfeffer, ein wenig gestoßene Nelken und zuletzt 560 Gr. (1 Pfund) Leber, sowie 140 Gr. (8 Lot) Rindsnierenfett dazu, welch letzteres beides man fein wiegt, wenn es nicht schon vom Metzger gewiegt ist. Es wird nun alles untereinandergemengt und abgeknetet, und sodann mit einem Löffel runde Knödel in kochendes Salzwasser davon eingesetzt,

die man eine gute Viertelstunde kocht. Nach dem Anrichten werden sie mit in Butter gelbgerösteten Zwiebeln oder Brotbröseln abgeschmälzt.

621. Leberknödel auf dritte Art.

560 Gr. (1 Pfund) Leber wird mit 210 Gr. (12 Lot) Fett und Mark, einer Zwiebel, Zitronenschale, etwas Majoran und Petersilie fein verwiegt, dann in eine Schüssel gethan, und mit $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) Milch angerührt. Hierunter werden nun, fein eingeschnitten, sechs gestrige Semmeln gemengt, und das Ganze eine gute Stunde stehen gelassen, damit das Brot völlig durchweicht. Nachdem Salz, Pfeffer und ein Ei beigefügt, setzt man von der Masse große Knödel in siedendes Salzwasser, kocht sie eine gute Viertelstunde, und schmälzt sie dann wie vorige ab.

622. Feinere Leberknödel.

Man schneidet vier altgebackene Semmeln fein in eine Schüssel, übergießt dieselben mit einem Schöpflöffel kochender Fleischbrühe, und läßt sie zugedeckt eine Stnude stehen. Nun werden zwei Eßlöffel verschnittene Zwiebeln, ebensoviel Petersilie und ein wenig Schnittlauch oder feines Zwiebelrohr zusammen fein verwiegt, in einem Stückchen Fett weichgedämpft, und dies über das Brot gegossen. Alsdann wird 560 Gr. (1 Pfund) abgehäutete Kalbsleber, ebensoviel Lunge, 105 Gr. (6 Lot) Nierenfett, ein halber Kaffeelöffel Zitronenschale, etwas Majoran und ein Gliedchen Knoblauch so fein wie möglich gehackt, und nebst drei bis vier Eiern, Salz, Pfeffer und reichlich 140 Gr. ($^1/_4$ Pfund) Mehl an das Brot gegeben, alles gut untereinandergerührt oder mit der Hand abgeknetet, und jetzt Knödel in der Größe eines Apfels daraus geformt, welche man eine gute Viertelstunde in siedendem Salzwasser kocht, hernach anrichtet, und mit in Butter gelbgerösteten Zwiebeln abschmälzt.

623. Feinere Leberknödel auf andere Art.

Man verschneide fünf gestrige Semmeln in feine Schnitten, gieße fünf mit $^3/_8$ Ltr. ($1^1/_2$ Schoppen) Milch verklopfte Eier darüber, und lasse das Brot so weichen. Inzwischen häute man 560 Gr. (1 Pfund) Kalbsleber ab, verwiege solche fein mit 105 Gr. (6 Lot) Nierenfett, Zitronenschale, einer Zwiebel, etwas Petersilie und Zwiebelrohr, rühre dies mit dem Brot, dann Salz, Pfeffer und Muskatnuß gut untereinander, und lasse das Ganze eine halbe Stunde ruhen. Alsdann forme man beliebig große Knödel daraus, koche solche eine gute Viertelstunde in

strudelndem Salzwasser, und schmälze sie nach dem Anrichten mit in Butter gelbgerösteten Semmelbröseln ab.

Anmerkung. Bei allen Leberknödeln ist eine Hauptsache, daß nicht zu viel Milch oder Fleischbrühe an das Brot kommt; es soll dasselbe durchweicht, doch nicht netzig sein. Wäre zu viel Milch oder Fleischbrühe dabei, so würden die Knödel zerfahren; man kann dann mit Brotbröseln nachhelfen.

Alle vorbeschriebenen Leberknödel können mit Fleischbrühe auch als Suppe gegeben werden.

624. Brätknödel.

840 Gr. (1 ½ Pfund) Brät wird mit ¼ Ltr. (1 Schoppen) Milch gut abgerührt, dann für achtzehn Pfennig geriebenes Brot, 105 Gr. (6 Lot) zerlassene Butter oder heißes Schmalz, drei Eier, feingewiegte Zitronenschale, Salz, Muskatnuß und noch ¼ Ltr. (1 Schoppen) Milch und ¼ Ltr. (1 Schoppen) Wasser dazugegeben, und das Ganze zusammen noch gut abgerührt. Nun werden mit einem Löffel beliebig große Knödel davon abgestochen, solche in siedendem Salzwasser eine Viertelstunde auf schwachem Feuer gesotten, dann mit einem Schaumlöffel herausgenommen, aufgehäuft angerichtet, und nach Belieben mit in Butter gelbgerösteten Brotbröseln abgeschmälzt.

625. Abgeröstete Brätknödel.

Vorgehend beschriebene, doch nicht abgeschmälzte Knödel werden nach Erkalten in Scheiben geschnitten, und in heißem Schmalz leicht gelb gebraten, nun drei bis vier mit ein wenig Salz und zwei Eßlöffel Milch gut verklopfte Eier über die Schnitten gegossen, diese noch eine halbe Viertelstunde leicht geröstet, dann angerichtet, und mit gekochtem Obst oder grünem Salat serviert.

Anmerkung. In ähnlicher Weise kann man auch übriggebliebene Brot-, Kartoffel-, Leber- und Griesknödel abrösten.

626. Gewöhnliche Griesknödel.

Man überbrüht ½ Ltr. (2 Schoppen) nicht zu feinen Gries mit ½ Ltr. (2 Schoppen) kochendem Wasser, schneidet 140 Gr. (8 Lot) Butter daran, und läßt ihn zugedeckt etwas erkalten. Unterdes werden vier in feine Würfel geschnittene Semmeln in 140 Gr. (8 Lot) gutem Fett gelb geröstet, zwei Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel noch einigemal damit umgerührt, und nun das Ganze mit fünf Eiern, Salz und einem Kaffeelöffel Zucker zu einem Teig angemacht. Hiervon setzt man dann beliebig große Knödel in strudelndes, leicht gesalzenes Wasser ein, und siedet sie eine halbe Stunde. — Sind zu saurem Fleisch und gekochtem Obst gut.

627. Griesknödel auf andere Art.

Man gebe in eine Pfanne ½ Ltr. (2 Schoppen) Milch, 140 Gr. (8 Lot) Butter, vierzehn Eßlöffel Gries, etwas Salz und einen kleinen Kaffeelöffel Zucker, lasse dies unter fortwährendem Rühren so lang kochen, bis es sich von der Pfanne ablöst, nehme es dann in eine Schüssel, und rühre es mit sechs bis sieben Eiern an. Nun schneide man eine Semmel in Würfel, röste letztere in heißem Schmalz gelb, menge solche unter obige Masse, und lasse das Ganze eine Viertelstunde stehen. Alsdann forme man nach Nr. 601 Knödel, koche sie in siedendem Salzwasser eine gute Viertelstunde, richte sie hernach in eine tiefe Schüssel erhöht an, und schmälze sie mit in Butter gelbgerösteten Zwiebeln oder Brotbröseln.

628. Abgetriebene Griesknödel.

Man rührt 70 Gr. (4 Lot) Butter recht flaumig ab, schlägt vier Eier, eines nach dem andern, darein, rührt damit nicht ganz ¼ Ltr. (1 Schoppen) Gries, einen halben Kaffeelöffel Salz und ebensoviel Zucker eine Viertelstunde gut ab, und läßt die Masse eine kleine halbe Stunde stehen. Nun werden mit einem Eßlöffel Knödel davon abgestochen, diese hübsch geformt, und in siedendem Salzwasser eine gute Viertelstunde bedeckt gekocht, worauf man sie anrichtet, und mit in Butter gelbgerösteten Brotbröseln abschmälzt. — Zu eingemachtem Kalbfleisch, zu saurem Fleisch, zu Fischen mit Sauce, namentlich zu schwarzem Karpfen.

629. Abgetriebene Griesknödel auf andere Art. Schwemmklöße.

140 Gr. (8 Lot) Schmalz wird schaumig abgerührt, fünf Eier, eines um das andere, gut hineingerührt, und darein, doch erst wenn das zum Einsetzen bestimmte Wasser siedet, ½ Ltr. (2 Schoppen) nicht zu feiner Gries und das gehörige Salz gemengt. Hiervon setzt man nun mit einem Löffel beliebig große Knödel in siedende Fleischbrühe oder leicht gesalzenes Wasser schnell ein, und läßt dieselben eine halbe Stunde kochen, sie dabei einigemal mit kaltem Wasser abschreckend. Wenn sich beim Auseinanderbrechen in der Mitte ein kleines gelbes Pünktchen zeigt, sind sie fertig, und man richtet sie sofort mit einem Schaumlöffel an. — Gibt man zu Petersilie, eingemachtem Fleisch 2c.

630. Schwammknödel.

Man lasse 840 Gr. (1½ Pfund) gesiebtes Mehl in einer Schüssel an einem warmen Ort lau werden, mache dann in der Mitte eine Vertiefung, rühre darin mit ¼ Ltr. (1 Schoppen)

lauer Milch und zwei Eßlöffel Hefe (30 Gr. Preßhefe) einen dicken Teig an, und lasse diesen Hefel (Vorteig) an einem warmen Ort gehen. Hat er sich gehörig gehoben, so gebe man 35 Gr. (2 Lot) zerlassene Butter, zwei Eier, 1/4 Ltr. (1 Schoppen) laue Milch, etwas Salz und das in der Schüssel vorhandene Mehl darein, schlage dies mit einem Kochlöffel so lang, bis der Teig recht glatt ist und vom Kochlöffel abfällt, und lasse ihn dann an einem warmen Ort aufgehen. Nun steche man mit einem Löffel große Knödel davon aus, welche man auf ein mehlbesäetes Brett legt, und zugedeckt an einem warmen Ort aufgehen läßt. Währenddem wird in einer weiten Pfanne oder einem Kastrol so viel Wasser siedend gemacht, daß es bis zur Hälfte heraufgeht, solches leicht gesalzen, und sodann die Knödel dareingelegt, jedoch nicht zu nahe aneinander, damit sie beim Aufgehen nicht gehindert sind. So läßt man sie fest zugedeckt (sie dürfen während dieser Zeit durchaus nicht aufgedeckt werden) eine halbe Stunde kochen, nimmt sie dann mit dem Schaumlöffel einzeln heraus, und legt sie auf ein Brett, wo man sie augenblicklich mit zwei Gabeln in der Mitte voneinanderreißt und auf die Platte legt. Nachdem alle auf diese Art gekocht und angerichtet sind, übergießt man sie sofort mit heißer Butter, und serviert sie mit Einmachfleisch, Fischen oder gekochtem Obst. — Eine Hauptsache ist, daß, während man sie nach und nach herausnimmt, die zurückgebliebenen in der Pfanne gleich wieder zugedeckt werden, und daß das Zerreißen mit den Gabeln recht rasch geschieht, da die Knödel gleich zusammenfallen und schnell erkalten. — Feiner werden sie, wenn man 4 Eier und 70 Gr. (4 Lot) Butter zu dem Teig verwendet.

631. Schwammknödel auf Pfälzer Art.

Man bereitet von 560 Gr. (1 Pfund) Mehl, 1/4 Ltr. (1 Schoppen) lauer Milch und zwei Eßlöffel Hefe (30 Gr. Preßhefe) einen Hefel, und stellt ihn an einen warmen Ort zum Aufgehen. Unterdes werden zwei Semmeln in feine Würfel geschnitten, und letztere in Butter gelb geröstet, 105 Gr. (6 Lot) Butter leicht abgerührt und darein drei Eier, etwas feingeschnittene Zitronenschale, 70 Gr. (4 Lot) gewaschene Rosinen, ein Kaffeelöffel Salz und zwei Kaffeelöffel Zucker gegeben, solches nebst den gerösteten Brotwürfeln unter den aufgegangenen Hefel gemengt, und das Ganze so lang geklopft, bis der Teig glatt ist und vom Kochlöffel abfällt. Nun formt man Knödel in der Größe eines Apfels daraus, legt dieselben auf ein mehlbestreutes Brett, und läßt sie an einem warmen Ort aufgehen, worauf man sie in handhoch leicht gesalzenem siedenden Wasser eine halbe

Stunde gut bedeckt kocht, während welcher Zeit das Wasser eingekocht sein wird. Nach dem Anrichten schmälzt man sie mit in Butter gelbgerösteten Brotbröseln ab, und serviert sie zu saurem Fleisch.

632. Aufgezogene Schwammknödel.

Der Teig wird bereitet wie bei Nr. 630, und davon Knödel in der Größe einer kleinen oberen Kaffeetasse geformt, welche man auf einem mehlbestreuten Brett zugedeckt aufgehen läßt. Nun wird in einer breiten, etwas tiefen Pfanne oder einem Kastrol 5 Ctm.- (2 Zoll-) hoch Wasser mit einem Stückchen Butter und ein wenig Salz kochend gemacht, die aufgegangenen Knödel dicht nebeneinander dareingesetzt, mit einem Eßlöffel Zucker überstreut und mit einem passenden Deckel wohl verschlossen, oben und unten zu gleichen Teilen gute Glut angebracht, und dieselben so lang langsam gedämpft, bis das Wasser fast gänzlich daran eingekocht ist und sie am Boden gelb werden, worauf man mittels eines Backschäufelchens solche anrichtet, und gewöhnlich mit gekochtem Obst serviert. — Können auch im Bratrohr gekocht werden, wo dann keine Kohlen auf den Deckel kommen, sondern derselbe nur gut schließen muß.

633. Hefenknödel.

Man läßt 105 Gr. (6 Lot) Butter zergehen, und rührt vier Eier nebst Salz und 1/4 Ltr. (1 Schoppen) laue Milch darunter. Dies wird nun mit 560 Gr. (1 Pfund) Mehl, das in einer Schüssel warmgestellt gewesen, und drei Eßlöffel Hefe (45 Gr. Preßhefe) zu einem festen Teig angemacht und abgeschlagen, und derselbe sofort zur Wärme gestellt, damit er aufgehe. Unterdes wird eine abgeschälte Semmel zu Würfeln geschnitten, diese in Butter gelb geröstet, dann in den aufgegangenen Teig gethan, letzterer gut geklopft, und bedeckt noch einmal warmgestellt. Hat er sich gehörig gehoben, so werden mit einem Löffel Knödel abgestochen, solche in so viel siedendem Salzwasser, daß es bis zur Hälfte des Geschirrs heraufgeht, gut zugedeckt eine Viertelstunde gekocht, hernach mit dem Schaumlöffel auf die Platte übereinandergeordnet angerichtet, und mit in Butter gelbgerösteten Brotbröseln abgeschmälzt.

634. Hefenknopf.

Man nimmt 560 Gr. (1 Pfund) Mehl in eine Schüssel, und macht in die Mitte eine Vertiefung, worin man dann von zwei Eßlöffel Hefe (30 Gr. Preßhefe) und vier Eßlöffel lauer Milch einen Hefel anrührt, den man an einem warmen Ort gehen läßt. Hat er sich gehoben, so wird er mit dem übrigen Mehl, zwei Eiern, etwas Salz, 52 Gr. (3 Lot) zerlassener

Butter und 1/4 Ltr. (1 Schoppen) lauer Milch zu einem Teig angemacht, den man so lang klopft, bis er glatt ist und vom Kochlöffel sich ablöst. Alsdann nimmt man ihn auf ein mehlbestreutes Nudelbrett, wirkt den Kloß aus, legt solchen auf einen mit zerlassener Butter bestrichenen großen starken Bogen Papier, schlägt das Papier locker zusammen, so daß der Kloß hinlänglich Platz zum Aufgehen hat, umwindet ihn von allen Seiten locker mit Bindfaden, und setzt denselben in eine Schüssel, worin man ihn an der Wärme aufgehen läßt. Unterdes stellt man ein Kastrol oder einen Tiegel, auch eine tiefe eiserne Pfanne, mit zweifingerhoch Wasser auf's Feuer, gibt, wenn es siedet, den inzwischen aufgegangenen Kloß samt dem Papier behutsam hinein, bedeckt ihn mit einem passenden Deckel, und läßt ihn so eine Stunde sieden, inzwischen einigemal nachsehend, ob das Wasser nicht gänzlich eingekocht, in welchem Falle weniges kochendes Wasser von der Seite nachzugießen ist. Dann sticht man mit einem dünnen Hölzchen hinein: kommt dieses rein heraus, so ist der Kloß fertig, ist es aber teigig, so muß er noch länger gesotten werden. Nun stürzt man denselben auf eine Platte, nimmt den Bindfaden und das Papier weg, reißt ihn mit zwei Gabeln schnell auseinander, schmälzt ihn mit heißer Butter oder Schmalz gut ab, und serviert ihn, gewöhnlich mit gekochtem Obst.

635. Rohrnudeln.

Von 560 Gr. (1 Pfund) gewärmtem Mehl, 1/4 Ltr. (1 Schoppen) lauer Milch und zwei Eßlöffel Hefe (30 Gr. Preßhefe) wird ein Hefel angemacht. Ist er aufgegangen, so gibt man 70 Gr. (4 Lot) zerlassene Butter, zwei Eier, einen Kaffeelöffel Salz und einen Eßlöffel Zucker dazu, und schlägt dies zu einem festen Teig ab, den man an einem warmen Ort so lang aufgehen läßt, bis er noch einmal so hoch geworden, dann auf ein mehlbestreutes Nudelbrett nimmt, und mit einem Blechlöffel eigroße Nudeln davon absticht. In einer Bratkachel wird nun ein Stück Butter oder Schmalz zerlassen, die Nudeln darin umgekehrt, und nebeneinander dareingelegt, worauf man sie an einem warmen Ort noch aufgehen läßt. Sodann werden sie in nicht zu heißem Ofen gelb gebacken, auseinandergebrochen, und aufgehäuft auf die Platte angerichtet. — Serviert man gewöhnlich mit gekochtem Obst, namentlich Kirschen, oder mit einer dünnen Milchsauce.

636. Dampfnudeln auf Zwetschgen.

Man bereitet denselben Teig wie in voriger Nummer, und dünstet inzwischen frische Zwetschgen mit wenig Wasser, einem

Stückchen Butter, Zucker und Zimt halb weich. Ist der Teig gehörig aufgegangen, so werden runde Laibchen (Nudeln) davon abgestochen, die man auf einem Brett an einen warmen Ort bringt, damit sie noch etwas aufgehen. Die halb erkalteten Zwetschgen samt etwas Sauce werden inzwischen in eine irdene, butterbestrichene Bratpfanne gegeben, von den aufgegangenen Laibchen dann eines an das andere auf die Zwetschgen gesetzt, mit verklopftem Ei bestrichen, und das Ganze in gutem Ofen gebacken

637. Wuchteln oder Schneiderflecke.

Es wird derselbe Teig bereitet wie bei Nr. 635. Wenn er in der Schüssel halb aufgegangen ist, wird er auf das mehlbesäete Nudelbrett gestürzt, halbfingerdick ausgewargelt, und beliebig große Fleckchen daraus geschnitten oder auch runde mit einem weiten Glas ausgestochen, welche man auf ein Tuch auseinanderlegt, und an der Wärme aufgehen läßt. Dann wird ein Teil davon nebeneinander in eine dick mit Butter ausgestrichene Bratkachel oder Blechform gelegt, und mit Butter überstrichen, darauf wieder eine Lage Fleckchen gegeben, diese ebenso überstrichen, und so fortgefahren, bis der Vorrat zu Ende ist. Man läßt sie nun noch ein wenig aufgehen, bestreicht sie mit verklopftem Ei, und bäckt dieselben in nicht zu heißem Ofen schön gelb, wo man sie alsdann leicht voneinanderlöst, übereinander auf die Platte anrichtet, und mit saurem oder eingemachtem Fleisch, auch mit gekochtem Obst serviert.

Warme Pasteten.

638. Offene Butterpastete.

Der Butterteig (Nr. 1394 oder 1395) wird gut zweimesserrückendick ausgewargelt, und daraus die Pastete auf folgende Art geschnitten: Man nimmt, je nachdem man die Pastete in der Größe haben will, eine große oder kleine runde Schüssel, legt sie umgestürzt auf den ausgewargelten Teig, und schneidet hiernach dicht am Rande herum den Boden der Pastete heraus, sowie von derselben Rundung einen zweifingerbreiten Streifen. Der Boden wird alsdann auf ein genäßtes Backblech gebracht, und am Rande zweifingerbreit mit verklopftem Ei sorgfältig bestrichen, der abgeschnittene Streifen auf dem Bestrichenen behutsam herumgelegt, und ebenfalls mit Ei bestrichen. Nun wird ein Bogen dickes Schreibpapier nach der Größe des innern Raumes der Pastete geschnitten, dieses genau auf den Boden

derselben, ohne jedoch den Rand zu berühren, gepaßt, und dann mit einigen gewaschenen, in Scheiben geschnittenen rohen Kartoffeln belegt, damit sich beim Backen der Teig nicht in die Höhe ziehen kann. Nachdem die Pastete in gutem Ofen schön gelb gebacken, hebt man das Papier nebst den Kartoffeln heraus, entfernt behutsam das Speckige, füllt, wie schon vielfach angezeigt, Gemüse oder Eingemachtes darein, und gibt sie sofort zu Tisch.

Anmerkung. Beim Backen der Pastete muß man ein besonderes Augenmerk darauf richten, daß der Ofen die rechte Hitze hat. Denn ein zu langsames Backen ist schädlich, weil die Butter ausrinnt und der Teig trocken und spröde wird; ein zu schnelles noch schädlicher, weil der Teig dann überhitzt wird, und von innen nicht ausbäckt.

639. Butterpastete. Pastetenhaus.

Man schneidet aus zweimesserrückendick ausgewargeltem Butterteig (Nr. 1394 oder 1395) zwei runde Blätter heraus, wovon das eine, welches als Boden der Pastete verwendet wird, so groß ist, als man letztere haben will, das andere, zum Deckel bestimmt, fingerbreit größer sein muß. Der Boden wird nun auf ein genäßtes Blech gesetzt, und am Rande mit verklopftem Ei bestrichen, letzterer mit einem zweifingerbreiten Streifen von demselben Teig belegt, und solcher ebenfalls mit verklopftem Ei bestrichen. In die Mitte des Bodens wird sodann ein runder Ballen von Papier oder einer reinen Serviette gelegt, dieser, jedoch ganz glatt und ohne Falten, mit dem größeren Blatt oder Deckel bedeckt, letzterer am Rande leicht angedrückt, gleichfalls mit Ei bestrichen, und ein zweifingerbreiter Streifen um den Rand gezogen. Vom übrigen Butterteig werden kleine Blümchen u. drgl. ausgestochen, der Deckel hübsch damit belegt, das Ganze mit Ei bestrichen, und die Pastete in nicht zu heißem Ofen schön gelb gebacken. Der Deckel wird alsdann bis an den Streifen behutsam herausgeschnitten und abgehoben, und sofort über einen umgekehrten Teller gelegt, damit er seine Façon nicht verliere, das Papier oder die Serviette herausgenommen, und nun jedes beliebige Ragout mit Klößchen, vorzüglich aber eingemachte und frikassierte Hühner samt ihrer Sauce in die Pastete eingefüllt, worauf man letztere mit dem Deckel wieder bedeckt, und sogleich heiß zu Tisch gibt. — Statt des Papier- oder Servietteballens kann man auch einen schön gewölbten leichten Kastroldeckel ohne Knopf auf den Boden der Pastete legen.

640. Butterpastete auf andere Art.

Der Butterteig (Nr. 1394 oder 1395) wird stark daumendick ausgewargelt, dann ein Teller oder eine Schüssel, je nachdem die

Pastete klein oder groß sein soll, verkehrt darübergelegt, und mit einem scharfen Messer nun ein Blatt darnach ausgeschnitten, welches man auf einen Bogen Schreibpapier legt, und damit auf ein Backblech zieht. Nun wird das Butterteigblatt 1¼ Ctm.- (½ Zoll-) breit und ⅝ Ctm.- (¼ Zoll-) tief innerhalb des Randes rundum eingeschnitten, und dadurch der Deckel der Pastete bezeichnet, dann noch verschiedene leichte Einschnitte in diesen Deckel gemacht, was die Verzierungen bildet, und derselbe mit verklopftem Ei bestrichen, ohne jedoch den äußern Rand zu berühren. Die Pastete wird hernach in nicht zu heißem Ofen ungefähr eine gute halbe Stunde schön gelb gebacken, und soll alsdann dreimal so hoch sein wie beim Einbringen in den Ofen, worauf man sie herausnimmt, eine halbe Viertelstunde stehen läßt, den Deckel behutsam löst und aufhebt, und nun den innern lockern Teig herauslöst, doch so, daß der Boden der Pastete nicht schadhaft wird; sollte letzteres doch geschehen, so müßte man von dem ausgelösten Teig an die beschädigte Stelle legen. Nachdem sie mit einem beliebigen feinen Ragout oder auch einem Haschee gefüllt ist, wird die Pastete mit dem Deckel bedeckt, und sogleich zu Tisch gegeben.

641. Pastete von Tauben.

Drei oder vier rein geputzte Tauben werden mit Salz und Pfeffer eingerieben, und mit 140 Gr. (¼ Pfund) verschnittenem Speck, zwei Lorbeerblättern, einem Sträußchen Thymian und zwei großen, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln in einem Kastrol zugedeckt gedünstet, bis sie gelb geworden. Nachdem sie herausgenommen, wird in den zurückgebliebenen Saft zwei Kochlöffel Mehl gerührt, dies mit einem Gläschen gutem alten Wein und zwei Schöpflöffel Fleischbrühe abgerührt, eine halbe Stunde langsam gekocht, hernach durch's Sieb getrieben, und bei Seite gestellt. Nun wird eine Kalbsmilz mit einem Blechlöffel ausgeschabt, und damit 280 Gr. (½ Pfund) abgehäutete, feingeschnittene oder einigemal überwiegte Kalbsleber in einem Stückchen Butter schnell geröstet, bis beides nicht mehr blutig, aber noch saftig ist. So läßt man es erkalten, verwiegt es, und stößt es ganz fein im Mörser, nimmt es dann in eine Schüssel, rührt zwei ganze Eier, zwei Eigelb und das gehörige Salz daran, verdünnt es mit der Hälfte der obigen Sauce samt ihrem Fett (was einen Schöpflöffelvoll ausmachen kann), streicht alles durch ein Sieb, und mengt einen halben Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale und ebensoviel feingewiegten oder pulverisierten Thymian darunter. Alsdann wird ein Pastetenteig bereitet (Nr. 1400), halbfingerdick ausgewargelt, und davon zwei Blätter

ausgeschnitten, deren eines, das als Boden der Pastete benützt wird, so groß ist, als man letztere wünscht; das andere, zum Deckel bestimmt, muß zweifingerbreit größer, und in der Mitte mit einem Gläschen oder Ausstecher ein Ring eingedrückt, aber nicht durchgeschnitten sein. Der Boden wird jetzt auf ein leicht mit Butter bestrichenes Blech gelegt, und am Rand zweifingerbreit mit verklopftem Ei sorgfältig bestrichen, dann mit der erkalteten Leberfarce fingerdick bis an den bestrichenen Rand bedeckt, und solche mit den in vier Teile verschnittenen Tauben belegt, auf diese eine weitere Lage Leberfarce gegeben, und darauf wieder Tauben, und dies Verfahren fortgesetzt, bis der Vorrat zu Ende ist und das Ganze bergartig aussieht; die letzte (oberste) Lage muß jedoch Leberfarce sein, damit das Ganze gut zugestrichen, gleichsam bedeckt werden kann. Hernach wird der Deckel glatt darübergelegt, und auf dem bestrichenen Rand leicht angedrückt, beide Blätter aber nun am äußersten Rand zusammengenommen und wie eine Schnur eingewunden, so daß die Pastete dadurch vollständig geschlossen ist. Man bestreicht letztere sodann mit verklopftem Ei, und belegt den Deckel hübsch mit Blümchen oder anderen Figuren, welche aus dem übriggebliebenen Teig ausgestochen wurden, oder auch mit beliebig breiten, mit dem Backrädchen abgerädelten Bändern. Die Pastete wird jetzt nochmals mit verklopftem Ei bestrichen, eine Stunde im Backofen zu schöner goldgelber Farbe gebacken, und dann behutsam auf eine Schüssel gesetzt, wo man sorgsam das bezeichnete Deckelchen, den Ring herauslöst, die inzwischen zurückgestellt gewesene, neuerdings heißgemachte andere Hälfte obiger Sauce eingießt, das Deckelchen wieder daraufdeckt, und die Pastete sogleich heiß zu Tisch gibt. (Siehe Abbildung.)

642. Pastete von Schnepfen.

Behandelt und beendet man gleich der vorhergehenden, nur daß dabei, statt Tauben, Schnepfen verwendet werden. Das Eingeweide der Schnepfen, mit Ausnahme des Magens, wird mit der Leber und der ausgestrichenen Milz einigemal überwiegt, dann geröstet und gestoßen, hernach drei bis vier reingewaschene Trüffeln, wenn welche da sind, fein geschält, mit einem halben Gliedchen Knoblauch verwiegt, gleichfalls fein gestoßen, mit einem Blechlöffel durch ein Sieb getrieben, und unter die Leberfarce gemischt nebst ⅛ Ltr. (½ Schoppen) starkem roten Wein.

643. Pastete von Rebhühnern.

Auch diese Pastete wird gleich Nr. 641 behandelt und beendet, nur kommen Rebhühner statt Tauben dazu. Besser ist

sie, wenn ein Eßlöffel feingehackte Champignons mit der Leber und der ausgestrichenen Milz geröstet, oder, wie bei der vorhergehenden, reingewaschene und alsdann verwiegte oder in Blätter geschnittene Trüffeln und $^1/_8$ Ltr. ($^1/_2$ Schoppen) starker roter Wein unter die Farce gemischt werden.

644. Pastete von Lummel- oder Lendenschnitten.

Ein abgelegener Lendenbraten wird rein abgehäutet, der Quere nach in halbfingerdicke Scheiben geschnitten, und diese, wie bei den Beefsteaks Nr. 278 beschrieben, abgeklopft und mit Salz und Pfeffer bestreut. Nun wird in ein Kastrol 140 Gr. ($^1/_4$ Pfund) klein würflig geschnittener Speck, zwei in Scheiben geschnittene Zwiebeln und zwei Lorbeerblätter gegeben, hierauf das Fleisch gelegt, solches so eine Viertelstunde zugedeckt gedünstet, dann herausgenommen, und zugedeckt bei Seite gestellt. In dem zurückgebliebenen Saft röstet man einen Kochlöffel Mehl einigemal um, und rührt es mit einem Gläschen gutem alten Wein und zwei Schöpflöffel Fleischbrühe ab, alsdann läßt man diese Sauce mit einem Sträußchen Estragon und einer kleinen zerdrückten Knoblauchzehe eine halbe Stunde langsam kochen, gibt zwei Eßlöffel Bratensauce darein, treibt sie durch's Sieb, und stellt sie gleichfalls bei Seite. Beim Zerschneiden des Lendenbratens bleibt immer etwas Fleisch, was nicht zu Scheiben geschnitten werden kann, ebenso bleibt beim Rundschneiden der Scheiben übrig; diese beiderlei Abfälle werden klein verschnitten, und mit 280 Gr. ($^1/_2$ Pfund) schöner, kleingeschnittener Kalbsleber in 70—105 Gr. (4—6 Lot) Speck so lang geröstet, bis sie nicht mehr blutig sind, wo man sie dann zum Erkalten stellt, hernach auf ein Schneidbrett nimmt, und zusammen fein verwiegt. Zu gleicher Zeit wird eine abgeschälte Semmel in kalte Fleischbrühe oder Wasser eingeweicht, nach Durchweichtsein fest ausgedrückt, und mit der feinverwiegten Leber nebst zwei Eiern, zwei Eigelb, einem Kaffeelöffel feingeschnittener Zitronenschale, einer Messerspitze Nelken, einem halben Kaffeelöffel feingewiegtem Estragon, ebensoviel Thymian, etwas Salz und Pfeffer und der Hälfte der obigen Sauce zu einer Farce angerührt. Man wargelt nun einen Pastetenteig (Nr. 1400) messerrückendick aus, schneidet nach Nr. 641 Boden und Deckel daraus, füllt die Pastete mit den Lendenschnitten und der Farce abwechselnd ein, bedeckt sie mit dem Deckel, und behandelt und bäckt sie, alles pünktlich wie bei Nr. 641. Es wird auch nach dem Backen, ganz wie dort, das oben bezeichnete Deckelchen abgelöst, und die andere Hälfte der Sauce heiß in die Pastete gegossen.

645. Pastete von Wildpret.

Von einem frischen, ungebeizten Schlegel, auch Ziemer, eines Hasen, Rehes oder Hirsches werden $1^1/_{10}$ Kilo (2 Pfund) genommen, solche rein abgehäntet, und davon über den Faden halbhandgroße Stückchen abgeschnitten, welche man hübsch zuschneidet, mit Salz und Pfeffer bestreut, und mit feingeschnittenem Speck spickt. In ein Kastrol gibt man nun 140 Gr. ($^1/_4$ Pfund) klein würflig geschnittenen Speck, zwei in Scheiben geschnittene Zwiebeln, zwei Lorbeerblätter, einen Schöpflöffel Fleischbrühe und ein Gläschen alten roten Wein, legt die Wildpretstückchen darauf, und kocht solche zugedeckt weich, wo man sie herausnimmt, und zugedeckt bei Seite stellt. Im zurückgebliebenen Saft wird dann ein Kochlöffel Mehl geröstet, zwei Schöpflöffel Fleischbrühe und noch ein Gläschen guter alter Wein damit abgerührt, und dies eine halbe Stunde gekocht, nach welcher Zeit man die Sauce durch's Sieb treibt, und gleichfalls bei Seite stellt. Die Abfälle von den Wildpretstückchen und 280 Gr. ($^1/_2$ Pfund) feine Kalbsleber werden alsdann in 140 Gr. ($^1/_4$ Pfund) kleingewürfeltem Speck und etwas Fleischbrühe weichgedämpft, nach Erkalten auf einem Schneidbrett verwiegt, und im Mörser fein gestoßen, währenddem eine abgeschälte Semmel in Wasser eingeweicht, nach kurzer Zeit fest ausgedrückt, mit dem Wildpret noch kurze Zeit abgestoßen, und das Gestoßene nun nebst zwei Eiern, zwei Eigelb, einer Messerspitze Nelken, ebensoviel gestoßenen Lorbeerblättern und Thymian, einem Kaffeelöffel feingeschnittener Zitronenschale, einem Eßlöffel Knoblauchwasser (siehe Nr. 868 und 1381), ein wenig Salz, Pfeffer und der Hälfte der Sauce in einer Schüssel zu einer Farce angerührt. Die übrige Behandlung ist genau wie bei Nr. 641.

646. Kastrolpastete (Timbale) mit Maccaroni.

Es wird ein Butterteig zweimesserrückendick ausgewargelt, und damit eine beliebig große, runde, glatte, butterbestrichene Blech- oder andere Form, auch ein etwas niederes Kastrol in folgender Weise glatt ausgefüttert: Man stellt die Form auf den ausgewargelten Butterteig, schneidet hiernach einen Boden aus, und legt solchen in erstere hinein. Nun schneidet man von dem nämlichen Teig einen langen Streifen so breit wie der Rand der Form ist ab, und stellt ihn an der innern Seitenwand auf, doch so, daß er noch etwas über den Boden hereinreicht, wo er dann leicht angedrückt wird; damit das Ganze aber gut verschlossen ist, wird ein fingerbreiter, eibestrichener Streifen mit der bestrichenen Seite ringsum über den Falz des Bodens angeklebt. Unterdes kocht man 280 Gr. ($^1/_2$ Pfund) italienische

Maccaroni in siedendem Salzwasser weich, stellt sie in ihrem Sud eine Viertelstunde bei Seite, und gießt sie dann in einen Durchschlag; sind sie hier gänzlich abgelaufen, so rührt man sechs Eßlöffel sauren Rahm, 105 Gr. (6 Lot) geriebenen Parmesankäs, zwei ganze Eier, zwei Eigelb, ein klein wenig Salz, Muskatnuß, wenigen weißen Pfeffer und sechs Eßlöffel von der Einmachsauce Nr. 306 darunter, und füllt sie in die ausgefütterte Form ein. Alsdann schneidet man aus dem Teig einen runden Deckel genau nach der Größe der Form, deckt damit die Pastete sorgfältig zu, bestreicht ihn mit verklopftem Ei, belegt ihn zierlich mit aus dem übrigen Teig ausgestochenen kleinen Blümchen, und nachdem auch diese mit Ei bestrichen sind, bäckt man die Pastete dreiviertel bis eine Stunde in nicht zu heißem Ofen. Sie wird jetzt zuerst auf ein flaches Geschirr und von diesem auf die zum Servieren bestimmte Platte umgestürzt, der Deckel sorgfältig abgelöst, ein Schöpflöffel heiße Einmachsauce (Nr. 306) über die Maccaroni gegossen, die Pastete wieder zugedeckt, und gleich heiß zu Tisch gegeben. (Siehe Abbildung.)

Anmerkung. Zu diesen Pasteten hat man öfters Formen, welche die Gestalt eines Bienenkorbs oder einer Halbkugel haben. Bei solchen wird der Butterteig in zweifingerbreite Streifen geschnitten, und damit die leicht mit Butter ausgestrichene Form schneckenartig in der Art ausgelegt, daß immer ein Streifen den andern zur Hälfte deckt. Oder man kann auch eine Melonenform nehmen. Diese wird mit dem ganzen Teig ausgefüttert, doch so, daß noch fingerbreit über die Form hervorsteht. Bei beiden Arten wird nach dem Einfüllen ein etwas größerer Deckel darübergelegt, und solcher mit dem an der Form hervorstehenden Teig zu einer Schnur zusammengewunden, wodurch die Pastete fest verschlossen ist.

647. Kastrolpastete mit Schinkenfleckchen oder Schinkennudeln.

Es werden nach Nr. 572 Fleckchen oder Nudeln bereitet, und wie dort beschrieben abgekocht und abgekühlt, hernach drei Eier, ¼ Ltr. (1 Schoppen) saurer Rahm, ein klein wenig Salz, Muskatnuß und 140 Gr. (¼ Pfund) feingewiegter Schinken daruntergemengt, dies in die ganz nach voriger Nummer bereitete Pastete eingefüllt, und 70 Gr. (4 Lot) zerlassene Butter darübergegossen. Nun wird die Pastete wie vorige mit einem Deckel von Butterteig, den man mit Blümchen von demselben Teig belegt und mit Ei bestreicht, passend bedeckt, und in nicht zu heißem Ofen eine Stunde gebacken, wo man sie dann auf ein flaches Geschirr und von hier auf die zum Auftragen bestimmte Platte umstürzt, die Blätterteigverzierungen des Deckels mit aufgelöster Glace oder Bratenbrühe überstreicht, und die Pastete mit heißer pikanter Einmachsauce (Nr. 306) serviert.

648. Kastrolpastete mit Hühnern.

Wie bei Nr. 646 wird ein Kastrol oder eine andere glatte

Form mit Butterteig ausgefüttert, in die Höhlung dann ein etwas dick gehaltenes Hühner-, Kalbsmilchlein- oder auch Taubenfrikassee, worunter noch Krebsschweifchen, gekochte Morcheln und abgekochte Fleischklößchen gemengt wurden, gefüllt, und die Hälfte der Sauce zurückbehalten. Die Pastete wird nun nach Nr. 646 mit einem Teigdeckel bedeckt, und ebenso verziert, gebacken und angerichtet, der Deckel dann ringsum mit einem Messer abgeschnitten, die zurückgestellte, mit etwas Fleischbrühe verdünnte Sauce heiß gemacht und in die Pastete gegossen, diese hernach wieder mit dem Deckel bedeckt, und heiß zu Tisch gegeben.

649. Kastrolpastete mit Stockfisch.

$1^1/_{10}$ Kilo (2 Pfund) geweichte, ausgegrätete Stockfische werden mit siedendem Wasser leicht überbrüht, und 280 Gr. ($^1/_2$ Pfund) leicht abgerührte Butter mit sechs Eiern, Salz und Muskatnuß noch gut abgerührt, dann gießt man die Stockfische in einen Seiher, leert solche, nachdem sie rein abgelaufen sind, in eine Schüssel, und mengt das Abgerührte leicht darunter. Nun wird das Ganze nach Nr. 646 in eine mit Butterteig ausgefütterte Form eingefüllt, mit dem Deckel bedeckt, und die Pastete nach Nr. 646 beendet, dieselbe auch ebenso angerichtet, und dann folgende Sauce dazugegeben: Man rührt zwei Eßlöffel Mehl mit $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) dickem süßen Rahm glatt an, mengt 70 Gr. (4 Lot) Butter, vier Eßlöffel geriebenen Parmesankäs, Salz und Muskatnuß darunter, und läßt dies auf dem Feuer bis an's Kochen kommen.

650. Blindgebackene Kastrolpastete mit Stockfisch.

Man schneidet $1^1/_{10}$ Kilo (2 Pfund) geweichte, ausgegrätete Stockfische in Stückchen, setzt diese in frischem Wasser auf's Feuer, und läßt sie hier so lang, bis das Wasser bereits zu sieden anfängt, wo man sie mit dem Schaumlöffel heraushebt, und in einen Durchschlag legt. Unterdes wird 140 Gr. (8 Lot) Butter in einem Kastrol zerlassen, ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel und ebensoviel feingewiegte Petersilie hierin weichgedämpft, dann zwei Eßlöffel Mehl und ebensoviel Semmelbröseln dareingethan und einigemal damit umgerührt, auf dieses die Stockfische, Salz, Pfeffer und Muskatnuß gelegt, und 70 Gr. (4 Lot) Butter in Blättchen darübergeschnitten. Dies alles läßt man, gut zugedeckt, eine gute Viertelstunde langsam durchdämpfen, und gießt inzwischen vier Eßlöffel dicken, süßen Rahm daran. Die nach Nr. 646 mit Butterteig ausgefütterte Form wird nun mit einem genau nach ihrer Größe geschnittenen

dicken Papier am Boden und an den Seiten ausgelegt, um zu verhüten, daß das hineinkommende Mehl ꝛc. beim Backen an den Teig anbacke und anklebe, sodann mit Mehl oder Semmelbröseln, auch Erbsen, gefüllt, und mit einem zugeschnittenen Papier bedeckt. In der Größe der Pastete wird nun aus dem Butterteig ein Deckel herausgeschnitten, dieser auf ein Backblech gelegt, mit Ei bestrichen, und mit kleinen Butterteigblümchen verziert, letztere ebenfalls mit Ei bestrichen, und die Pastete sowie der Deckel im Ofen gelbbraun gebacken. Alsdann wird die Pastete aus der Form auf ein flaches Geschirr und von da auf die zum Servieren bestimmte Platte umgestürzt, das in ihr Befindliche herausgenommen und dagegen die Stockfische eingefüllt, dieselbe mit dem gebackenen Deckel zugedeckt, und sogleich heiß zu Tisch gegeben. — Die hier beschriebenen Stockfische können auch in ein Pastetenhaus (Nr. 639) eingefüllt werden.

651. Blindgebackene Kastrolpastete mit eingemachten Hühnern.

Wird bereitet wie vorhergehende, nur füllt man, statt der Stockfische, eingemachte Hühner (Nr. 803) mit oder ohne Kalbfleischklößchen darein.

Anmerkung. In gleicher Weise können blindgebackene Kastrolpasteten mit jedem beliebigen Eingemachten eingefüllt werden.

652. Hasenpastete.

Nachdem zwei Hasen gut gereinigt und gewaschen, wird das Fleisch ausgelöst, solches von Haut und Sehnen befreit, dann geschabt und fein gewiegt, und nun so viel ganz fein geschnittener Luftspeck (Nr. 2147) dazugethan, als das Fleisch schwer ist. Unterdes werden drei gestrige Semmeln in Wasser eingeweicht, schnell wieder fest ausgedrückt, und mit einem Eßlöffel feingewiegter Schalotten und Petersilie in einem Stückchen Butter abgedämpft, ein Eßlöffel Majoran, Thymian und Pimpinelle beigefügt, und dieses zu der Hasenfarce gethan nebst dem gehörigen Salz und einer Messerspitze Cayennepfeffer. Ferner wird beigegeben eine Handvoll würflig geschnittene Trüffeln, eine schöne, geräucherte, gesottene, gleichfalls gewürfelte Ochsenzunge, und 560 Gr. (1 Pfund) nicht zu weich gekochter, abgekühlter, auch in Würfel geschnittener Speck, dazu etwas Madera und $^1/_8$ Ltr. ($^1/_2$ Schoppen) Jus (Nr. 2), und sodann alles gut untereinandergemengt. Nun bestreicht man ein kupfernes Kastrol, in der Höhe einer Auflaufform, gut mit Butter, legt es mit einem frischen Schweinsnetz aus, füllt darein die obenbeschriebene Masse, indem man das Kastrol sofort fest auf einem Tuch aufstößt, damit kein Zwischenraum entstehen kann, und nachdem das Netz darübergeschlagen, bäckt man die Pastete anderthalb

Stunden in mittelheißem Ofen. Inzwischen wird von den Hasenabfällen eine Jus (Nr. 2) bereitet, und solche unter eine Trüffelsauce (Nr. 330) gemengt, die gebackene Pastete jetzt auf die Platte umgestürzt, über dieselbe, wenn sie vom Netz befreit, etwas von der heißen Trüffelsauce gegeben, und der Rest der Sauce extra dazu serviert.

653. Schüsselpastete von Kalbfleisch.

1$^3/_5$ Kilo (3 Pfund) Nierenbraten oder auch Kalbsschlegel oder Kalbsbrust werden in kleine Stücke verhauen, und mit Salz, wenigem Pfeffer, Muskatnuß oder Muskatblüte, einem Eßlöffel feingeschnittener Zwiebel, ebensoviel Petersilie, einem halben Kaffeelöffel feingewiegter Zitronenschale, einem Lorbeerblatt oder einer kleinen Messerspitze feingestoßener Lorbeerblätter und dem Saft einer halben Zitrone gut eingewürzt, worauf man $^1/_8$ Ltr. ($^1/_2$ Schoppen) guten Wein darübergießt, es untereinanderschüttelt, und über Nacht stehen läßt. Nun wird eine leicht mit Butter bestrichene Pastetenschüssel mit zweimesserrückendick ausgewargeltem Butterteig ausgelegt, das eingewürzte Fleisch derart dareingefüllt, daß beim Transchieren der Pastete auf jede Person ein gleiches Stück Fleisch kommt, 70 Gr. (4 Lot) in feine Würfel geschnittener Speck, ein Eßlöffel Semmelbröseln und ebensoviel Kapern darübergestreut, und der eingewürzte Saft darübergegossen. Die Pastete wird alsdann genau mit einem am Rand mit verklopftem Ei bestrichenen Deckel von Butterteig bedeckt, und darüber am Rand herum noch ein zweifingerbreiter Streifen von Butterteig gelegt, der noch übrige Teig messerrückendick ausgewargelt, nach einem Teller ein Blatt herausgeschnitten, und dasselbe über die Pastete gelegt, doch darf dieser zweite Deckel den gelegten Streifen nicht berühren. Er wird ebenfalls mit verklopftem Ei bestrichen, kleine aus dem Teig ausgestochene Blümchen auf den Deckel als Verzierung gelegt und gleichfalls bestrichen, und die Pastete eine bis anderthalb Stunden in nicht zu heißem Ofen gelb gebacken. In derselben Schüssel, worin sie gebacken wurde, wird sie dann nebst einer kräftigen weißen Einmachsauce (Nr. 306) zu Tisch gegeben. (Siehe Abbildung.)

Anmerkung. Zu dieser Art Pasteten gibt es eigene Schüsseln, die einen in der Mitte etwas vertieften Boden haben; sie sind gewöhnlich von Kupfer, und inwendig verzinnt. Denselben Dienst thut jedoch auch ein zweifingerhohes, rund aufgeschlagenes, nicht allzugroßes Kuchenblech.

654. Schüsselpastete von Hühnern oder Tauben.

Bereitet man ganz wie vorige, nur verwendet man dabei drei bis vier Hühner oder Tauben. Die Hühner, nachdem

sie geputzt sind, werden in vier Teile verschnitten, der zuvor weich abgekochte Magen und die Leber, in feine Scheiben geschnitten, dazugethan, und das Ganze gleich dem Fleisch in voriger Nummer eingewürzt und stehen gelassen, auch ganz so wie dieses eingefüllt. In gleicher Weise verfährt man mit den Tauben, nur wird beim Einwürzen, statt gestoßenen Lorbeers, eine Messerspitze gestoßener Thymian oder ein Sträußchen Thymian genommen.

655. Schüsselpastete von Kalbfleisch auf englische Art.

Vom Kalbsschlegel (am besten vom untern Teil, woraus das Frikandeau bereitet wird) schneidet man, wo möglich über den Faden, 1$^1/_{10}$ Kilo (2 Pfund) in zweifingerdicke kleine Stückchen, klopft dieselben, salzt und pfeffert sie leicht, und legt sie aufeinander, zugleich wird 140 Gr. ($^1/_4$ Pfund) Schinken in feine Blätter und ebensoviel Speck in kleine Würfel geschnitten. Nun gibt man in eine porzellanene Pastetenschüssel, welche die Hitze vertragen kann, eine Lage von obigen Fleischstückchen, bedeckt diese mit Schinkenblättern, Speckwürfeln und einem Teil von vier hartgekochten, in Scheiben geschnittenen Eiern, gibt dann wieder eine Lage Fleisch, und fährt so abwechselnd fort, bis das dazu Bestimmte zu Ende und die Schüssel angefüllt ist, wo alsdann ein halber Schöpflöffel Wasser oder Fleischbrühe und $^1/_8$ Ltr. ($^1/_2$ Schoppen) guter Wein darübergegossen wird. Nach den Eiern werden jedesmal auch etwas Semmelbröseln, Kapern und feingewiegte Zitronenschale eingestreut, und zwar so viel, daß es am Ende von erstern zwei, von den Kapern einen Eßlöffel und von der Zitronenschale einen halben Kaffeelöffel ausmacht, zuletzt legt man ein ganzes Lorbeerblatt darüber, oder streut eine Messerspitze pulverisiertes Lorbeerblatt darauf. Um den Rand der Pastetenschüssel wird sodann ein zweifingerbreiter Streifen von Butterteig gelegt, leicht angedrückt, und mit verklopftem Ei bestrichen, das Ganze mit einem Deckel von Butterteig genau bedeckt, dieser am Rand fest angedrückt, hernach mit kleinen Butterteigblümchen (Nr. 2066) oder schmalen, abgerädelten Bändern von Butterteig beliebig verziert und mit verklopftem Ei bestrichen, und die Pastete in nicht zu heißem Ofen anderthalb Stunden gebacken, wo sie dann in der zuvor rein abgeputzten Schüssel sogleich zu Tisch gegeben wird.

Anmerkung. In Ermangelung von porzellanenen Pastetenschüsseln kann man bei dieser und den folgenden Pasteten auch die bei Nr. 653 (Anmerkung) angezeigten kupfernen verwenden.

656. Schüsselpastete von Schweinefleisch.

Das Fleisch von 1$^1/_{10}$ Kilo (2 Pfund) nicht sehr genau

abgespeckten Schweinsrippchen wird abgelöst, und in halbfingerdicke Stückchen geschnitten, diese geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, und eine Stunde aufeinandergelegt, mittlerweile auch vier Eier hartgekocht, und, nachdem sie erkaltet sind, in Scheiben geschnitten. In die Pastetenschüssel kommt nun eine Lage von obigen Fleischstückchen, dann eine Lage von den verschnittenen Eiern, nun wieder Fleisch, und so wird abwechslungsweise fortgefahren, bis das dazu Bestimmte verbraucht ist, wobei man zwischen jede Lage wie bei voriger Pastete Semmelbröseln und Kapern, dann eine Messerspitze feingeschnittene Zitronenschale einstreut, und zuletzt ein Lorbeerblatt darauflegt. Hernach wird ein halber Schöpflöffel Wasser oder Fleischbrühe und $^1/_8$ Ltr. ($^1/_2$ Schoppen) Wein darübergegossen, und das Ganze gewöhnlich mit einer Bratwurstfarce (Nr. 1388) bedeckt, welche aber auch wegbleiben kann. Das übrige Verfahren ist ganz wie bei voriger Nummer.

657. Schüsselpastete von Hammelfleisch.

Hierzu werden ebenfalls $1^1/_{10}$ Kilo (2 Pfund) Rippen genommen, deren Fleisch man ablöst, und in halbfingerdicke Stückchen schneidet, diese dann klopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, und eine Stunde übereinanderlegt. In die Pastetenschüssel wird nun eine Lage von den Fleischstückchen, sodann wie bei obiger Pastete eine Lage von verschnittenen hartgekochten Eiern, hierauf wieder Fleisch und Eier gegeben, so fortgefahren, bis das dazu Hergerichtete verbraucht und die Schüssel voll ist, und bei jeder Lage das Nämliche wie bei voriger Nummer eingestreut. Obenüber legt man ein Gliedchen mit dem Messer zerriebenen Knoblauch, gießt hierüber einen halben Schöpflöffel Fleischbrühe oder Wasser und $^1/_8$ Ltr. ($^1/_2$ Schoppen) guten Wein, und bedeckt das Ganze genau mit einem Deckel von Butterteig, um den man einen schmalen Streifen von Butterteig zieht, und Deckel und Streifen dann mit verklopftem Ei bestreicht. Die übrige Behandlung ist wie bei Nr. 655.

658. Schüsselpastete von Fischen.

Es muß hierzu ein Karpfen von wenigstens $1^1/_{10}$—$1^3/_5$ Kilo (2—3 Pfund) Schwere genommen werden; am geeignetsten ist der Spiegelkarpfen. Derselbe wird geschuppt, ausgenommen, ausgewaschen, und in der Mitte der Länge nach gespalten, dann in dreifingerbreite Stückchen geschnitten, diese mit Salz und Pfeffer bestreut, und eine Stunde übereinandergelegt. In die Pastetenschüssel schneidet man nun in kleinen Blättchen 70 Gr. (4 Lot) Butter, gibt hierauf einen Eßlöffel feine Zwiebelscheiben, ebensoviel Petersilie, zwei Eßlöffel Semmelbröseln und den in

Stückchen verschnittenen Fisch, überstreut dies mit einem Eßlöffel Kapern, etwas geriebener Muskatnuß und einer großen Messerspitze Zitronenschale, und gießt drei Eßlöffel sauren Rahm, vier Eßlöffel Wasser und drei Eßlöffel Essig daran. Zuletzt werden 105 Gr. (6 Lot) Butter in Blättchen darübergeschnitten, ein passender Deckel von Butterteig daraufgedeckt, dieser am Rand der Schüssel angedrückt, mit kleinen Butterteigblümchen oder schmalen Bändern von Butterteig verziert, mit verklopftem Ei bestrichen, und das Ganze in nicht zu heißem Ofen langsam gelb gebacken. — Wird mit und ohne Sauce, gewöhnlich aber mit einer pikanten Buttersauce (Nr. 313) oder mit geschlagener Fischsauce (Nr. 318) zu Tisch gegeben.

659. Gerührte Schüsselpastete von Kalbsmilchlein.

In eine Pastetenschüssel oder in deren Ermangelung in eine tiefe Gemüsplatte werden eingemachte Kalbsmilchlein (Nr. 738) mit weniger dicklicher Sauce gelegt, die übrige Sauce warmgestellt. Nun wird 140 Gr. (8 Lot) Butter leicht gerührt, fünf Eier, 210 Gr. (12 Lot) Mehl, ein kleiner Kaffeelöffel Salz, Muskatnuß und zwei Eßlöffel Rahm dareingegeben, und alles gut abgerührt. Mit dieser Masse werden jetzt die Milchlein bedeckt, doch so, daß es nicht über den Rand heraufgeht, dann glattgestrichen, in nicht zu heißem Ofen drei Viertelstunden gelb gebacken, und mit der übrigen, warmerhaltenen Sauce sogleich zu Tisch gegeben.

660. Gerührte Schüsselpastete von Kartoffeln.

Hierbei kann man jedes beliebige Eingemachte verwenden. Dieses wird sodann mit weniger dicker Sauce in die Pastetenschüssel gefüllt, mit der in Nr. 529 beschriebenen angerührten Kartoffelmasse dick überstrichen, hernach in nicht zu heißem Ofen gelb gebacken, und mit der vom Eingemachten zurückbehaltenen, inzwischen in heißem Wasser warmgestellt gewesenen Sauce zu Tisch gegeben.

Anmerkung. Bei dieser und der vorhergehenden Pastete ist es notwendig, daß von ganz gewöhnlichem Mehl ein fester Teig angemacht und mit der flachen Hand zu einer fingerdicken Rolle geformt werde, welche man dann rings um den butterbestrichenen Pastetenschüsselrand anklebt und niederdrückt, um das Herausdringen der Sauce während des Backens zu verhüten. Diesen Teigring nimmt man vor dem Auftragen wieder fort, und putzt die Platte rein ab.

Eingemachtes (Ragoûts).

661. Rindszunge mit Zwiebelsauce.

Die Zunge wird nach Nr. 246 gekocht und abgeschält, dann

überzwerch in schöne Stückchen geschnitten, diese kranzförmig auf die Platte geordnet, und in die Mitte eine Zwiebelsauce (Nr. 323) gegossen. Eben so gut kann die Zunge ganz, ohne verschnitten zu sein, auf die Platte gelegt, mit Glace (Nr. 5) bestrichen, und die Zwiebelsauce daruntergegossen werden. In beiden Fällen wird sie vor dem Auftragen mit fein länglich geschnittener Zitronenschale und feingehacktem Grünen überstreut.

662. Rindszunge mit Sardellensauce.

Wird ganz wie vorige behandelt und beendet, nur wird, statt Zwiebel-, eine braune Sardellensauce (Nr. 325) dazu verwendet.

663. Rindszunge mit frikassierter Sardellensauce.

Die Zunge wird nach Nr. 661 gekocht, abgezogen, und ganz oder in Stückchen auf die Platte, in welche eine frikassierte Sardellensauce (Nr. 326) gegossen wurde, gelegt, dann leicht, mit Hilfe eines Pinselchens, mit Glace (Nr. 5) oder dick eingekochter, abgefetteter Bratenbrühe überstrichen, und mit fein länglich geschnittener Zitronenschale überstreut.

664. Rindszunge mit Liebesäpfelsauce.

Eine Liebesäpfelsauce (Nr. 335) wird heiß auf die Platte angerichtet, und alsdann die abgekochte oder geröstete, der Länge nach gespaltene Zunge herzförmig oder, wenn sie in Stückchen geschnitten wurde, im Kranz dareingelegt und mit Glace (Nr. 5) überstrichen, jedoch in der Art, daß die schöne rote Sauce rein bleibt.

665. Rindszunge in süßer Sauce.

Die Zunge muß drei bis vier Tage in der Beize (Nr. 2143) liegen, dann wird sie samt der Beize in Salzwasser gebracht, hierin langsam weichgekocht, und hernach abgeschält. Nun werden drei Kochlöffel Mehl in einem Stückchen Butter gelb geröstet, mit ½ Ltr. (2 Schoppen) Wein und einem durchgeschütteten Schöpflöffel von dem Absud der Zunge abgerührt, eine Messerspitze feingeschnittene Zitronenschale,. Zucker, Zimt, 70 Gr. (4 Lot) große und ebensoviel kleine Weinbeeren und 35 Gr. (2 Lot) abgeschälte, länglichgeschnittene Mandeln dazugethan, und dies zusammen einige Zeit langsam gekocht. Die Zunge wird sodann noch heiß auf die Platte gelegt, die Sauce darübergegossen, und der Rand mit Butterteigblümchen (Nr. 2066) oder einem Kranz von Butterteig (Nr. 2068) besetzt, auch kleine Törtchen, Tabaksrollen oder Hirschhörnlein extra dazu serviert. (Siehe Abbildung.)

666. Rindszunge mit Meerrettig.

Die Zunge wird wie bei Nr. 246 weichgekocht, dann abgezogen, wieder in den Sud zurückgebracht, und hierin heiß erhalten.

Man kocht nun 35 Gr. (2 Lot) Butter nebst einem halben Schöpflöffel Zungenbrühe, vier Eßlöffel Essig, Salz und Pfeffer auf gutem Feuer zur Hälfte ein, richtet dies auf eine warme Platte an, und legt die in der Mitte der Länge nach durchschnittene Zunge herzförmig darauf, alsdann wird ein Stengelchen gewaschener, gereinigter Meerrettig der Länge nach fein geschabt, die Zunge ganz damit bedeckt, und mit der Sauce Nr. 331 oder 338 zu Tisch gegeben.

667. Rindszunge mit Parmesankäs.

Wenn die Zunge wie vorhergehende weichgekocht und abgezogen, wird sie in der Mitte gespalten, und herzförmig mit einem Stückchen Butter und einem Schöpflöffel Zungenbrühe in eine Bratkachel gegeben. Nun wird zwei Kochlöffel feines Mehl mit drei Eigelb, 1/4 Ltr. (einem schwachen Schoppen) saurem oder süßem Rahm, vier Eßlöffeln geriebenem Parmesankäs, Salz und einer Messerspitze wo möglich weißem Pfeffer glatt angerührt, und auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren so lang gelassen, bis die Sauce dick und kochend heiß ist, worauf sie über die Zunge gestrichen, diese mit Butter beträufelt und in nicht zu heißem Ofen gelb gebraten wird. Die Zunge wird sodann auf eine warme Platte angerichtet, und eine Frikasseesauce (Nr. 308), worein drei Eßlöffel geriebener Parmesankäs gemengt wurde, dazu serviert.

668. Ochsengaumen.

Diese muß man vom Metzger unbeschädigt herausschneiden lassen. Sie werden sodann mit kaltem Wasser auf's Feuer gesetzt, und unter fortwährendem Rühren so lang darauf gelassen, bis das Wasser heiß ist, und die äußere weiße Haut sich ein wenig zusammengezogen hat. Nun bringt man sie in kaltes Wasser und von da auf einen Tisch, wo man mit einem Messer die Haut davon abschabt. Nachdem sie noch gewaschen und mit einem Tuch abgerieben, werden sie in guter fetter Fleischbrühe nebst zwei Scheiben von einer gelben Rübe, ebensoviel Sellerie, einer mit vier Nelken besteckten Zwiebel, einem Lorbeerblatt, ein klein wenig Knoblauch und einem Glas Wein zugedeckt langsam drei bis vier Stunden gekocht, sodann herausgenommen, und in feine längliche Streifen geschnitten, welche man in eine weiße, mit Zitronensaft abgeschärfte Einmachsauce (Nr. 306) legt, darin eine Viertelstunde kocht, und hernach in eine offene Butterpastete (Nr. 638) anrichtet. — Die Ochsengaumen werden selten für sich allein gegeben, sondern meist unter eingemachten Kalbsmilchlein, oder mit Fleischklößchen, Krebsschweifchen, überhaupt zu allem feinen Eingemachten, so=

wie auch zu dem Ragout in die Pastetchen, wo man sie dann in Würfel schneidet.

669. Ochsenhirn.

Das Hirn wird eine halbe Stunde in laues Wasser gelegt, und darin abgehäutet, nun noch einigemal in kaltem Wasser abgewaschen, und hernach in leicht gesalzenem Wasser mit einem Lorbeerblatt, einer mit drei Nelken gespickten Zwiebel, einer geputzten halben Sellerie, einer geputzten halben gelben Rübe und einem halben Glas Essig eine halbe Stunde langsam zugedeckt gekocht, alsdann in einen Durchschlag zum Ablaufen gelegt, nach Ablaufen in beliebige Stückchen geschnitten, diese auf die Platte angerichtet, und eine braune Einmachsauce (Nr. 305) oder auch eine braune Sardellensauce (Nr. 325) durch's Sieb darübergegossen.

670. Ochsenschweif.

Drei Ochsenschweife werden in ihren Gelenken am dicken Teile in passende Stücke geschnitten, diese mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt und so lang gekocht, bis sie rein abgeschäumt sind, dann nimmt man sie heraus, wäscht sie ab, und kocht sie wie die Ochsengaumen (Nr. 668) und mit denselben Gewürzen innerhalb zwei guten Stunden gut weich, so daß das Fleisch leicht von den Knochen läßt. Nun wird mit drei Kochlöffel Mehl eine braune Einmachsauce (Nr. 305) bereitet, diese aber, statt mit Fleischbrühe, mit dem Absud der Schweife angerührt, dann mit Pfeffer gewürzt, nach Belieben mit Zitronensaft oder Essig abgeschärft, abgefettet, und durch's Sieb über die in eine tiefe Platte übereinander angerichteten Schweife gegossen, worüber sie jedoch nicht stark herunterlaufen soll, daher man sie etwas dicklich bereitet, und eine Stunde langsam einkocht. — Sehr oft werden die so gekochten Ochsenschweife in eine offene Butterpastete (Nr. 638) angerichtet. Verwendet man sie bei Gemüsen, z. B. bei Hochepot (Nr. 404), so werden sie auf obige Art abgekocht, nur bleibt das Glas Wein weg, und man glaciert die Stückchen mit Glace (Nr. 5) oder dick eingekochter Bratenbrühe. — Die Ochsenschweife werden auch öfters, nachdem sie verschnitten sind, einige Tage in die Beize (Nr. 2143) gelegt, und gekocht und in der Sauce angerichtet wie oben, sind sie dann am besten mit Brot- oder Kartoffelknödeln.

671. Ochsenschweife mit Sardellensauce.

Wenn die Ochsenschweife nach voriger Nummer weichgekocht, werden sie auf die Platte angerichtet, ein Schöpflöffel von dem Absud, worin sie gekocht wurden, durch ein Sieb in letztere gegeben, und eine gute pikante Sardellensauce (Nr. 325) extra serviert.

672. Kuheuter.

Das Euter wird gewaschen, in größere Stücke verschnitten und in vielem gesalzenen Wasser nebst zwei Lorbeerblättern, zwei verschnittenen Zwiebeln, wenigem Knoblauch, Sellerie und gelber Rübe weichgekocht (was längere Zeit erfordert), sodann aus dem Sud genommen und nach gehörigem Erkalten in fingerdicke, halbhandgroße Stücke geschnitten. Nun wird in einem Kastrol ein Stück Butter zerlassen, darin zwei Eßlöffel verschnittene Zwiebeln nebst dem Euter, etwas Salz und Pfeffer einigemal umgeröstet bis die Zwiebeln weich und das Euter gelb geworden, das Ganze mit Zitronensaft gesäuert, dann sogleich angerichtet, und eine beliebige saure Sauce besonders dazu serviert. — Schmeckt auch sehr gut sofort mit dem Sauerkraut gekocht, und wird dann damit aufgetragen.

673. Gespickte Kalbsbrust gedämpft.

Eine schöne Kalbsbrust wird ausgebeint (Nr. 2074), einige Minuten in siedendes Wasser gelegt, damit sich das Fleisch zusammenziehe, und dann eine Viertelstunde in kaltem Wasser abgekühlt. Nachdem sie aus diesem herausgenommen und abgetrocknet, wird sie etwas abgehäutet, mit ein wenig Salz und Pfeffer bestreut, und auf der obern glatten Seite mit feingeschnittenem Speck schön gespickt. Hernach gibt man 70 Gr. (4 Lot) Butter, einige Speckscheiben, eine halbe verschnittene gelbe Rübe, einen halben Selleriekopf, eine mit drei Nelken gespickte Zwiebel, ein Lorbeerblatt und einen halben Schöpflöffel Fleischbrühe in ein Kastrol, legt die Brust darauf, und läßt sie gelb anbraten, nimmt sie sodann heraus, und rührt zwei mit einem Schöpflöffel Fleischbrühe und 1/4 Ltr. (1 Schoppen) Wein abgerührte Kochlöffel Mehl in den zurückgebliebenen Saft. Die Brust wird jetzt in diese Sauce gegeben und zugedeckt darin weichgekocht, letztere dann etwas abgefettet, und ein kleiner Teil durch's Sieb auf die Platte gegossen, die Brust dareingelegt, mittels eines Pinsels oder Löffels mit warmer Glace (Nr. 5) oder dick eingekochter Bratensauce überstrichen, so zu Tisch gebracht, und die übrige Sauce in einer Saucière extra dazu aufgestellt. — Nach Belieben kann man einen Kranz von Butterteig (Nr. 2068) über den Plattenrand legen oder Butterteigblümchen (Nr. 2066) darauf ordnen, und die Brust kann mit fein länglich geschnittener Zitronenschale überstreut werden. Auch kann man jede Art Klößchen hierzu entweder besonders servieren, oder den Rand der Platte damit belegen.

674. Gespickte Kalbsbrust mit Reis.

Die Kalbsbrust wird, nachdem sie ausgebeint ist (Nr. 2074),

mit vielem kalten Wasser zum Feuer gesetzt, bei beginnendem Kochen abgeschäumt, und nun eine halbe Viertelstunde gekocht, hernach in's kalte Wasser gelegt, gewaschen und abgetrocknet. Dann häutet man sie etwas ab, spickt sie auf der obern Seite, legt sie in ein Kastrol, worein eine Speckscheibe, eine verschnittene Zwiebel, eine Scheibe von einer gelben Rübe, ebensoviel Sellerie, ein Lorbeerblatt, eine Zitronenschale, ein wenig Knoblauch oder Thymian, etwas Salz und Pfeffer, ein Glas Wein und ein Schöpflöffel Fleischbrühe gegeben wurde, und läßt sie zugedeckt eine Stunde langsam weichdünsten, worauf man sie herausnimmt, und zugedeckt warmstellt. Der zurückgebliebene Saft wird dick bis zur Glace eingekocht, dann abgefettet, mit einem halben Schöpflöffel Fleischbrühe oder Wasser wieder aufgelöst, und die Brust mit dieser aufgelösten Sauce auf der gespickten Seite glaciert. Unterdes dämpft man nach Nr. 788 Reis, legt zwei bis drei Schöpflöffelvoll davon auf eine tiefe Platte, und auf diesen Reis dann die glacierte Brust. Die übrige Sauce, mit etwas Fleischbrühe verdünnt, wird durch ein Sieb gegossen, und extra dazu serviert.

675. Weißeingemachte Kalbsbrustknorpeln (Tendrons) mit gebackenem Blumenkohl.

Nachdem die Brust ausgebeint (Nr. 2074), wird sie gewaschen und in kaltem Wasser zum Feuer gesetzt, hier gelassen bis sie gehörig abgeschäumt ist, dann herausgenommen, mit kaltem Wasser abgewaschen, und in Fleischbrühe oder Salzwasser mit einer gelben Rübe, einer Sellerie, einem Lorbeerblatt und einer mit drei Nelken gespickten Zwiebel weichgekocht, worauf man sie aus dem Sud nimmt, mit einem Tuche abtrocknet, und zum Erkalten stellt. Nun schneidet man mit einem scharfen Messer der Länge nach den Brustkern oder die Brustknorpeln ab, so daß dieselben gut fingerlang sind, und zwar hält man dabei das Messer schief gegen die innere Seite der Brust, damit so wenig als möglich von den Knorpeln zurückbleibt. Diese werden jetzt schief in schöne fingerdicke Scheiben geschnitten, welche man noch in einer weißen Einmachsauce (Nr. 306) kocht, dann schneckenartig auf die Platte anrichtet, die Sauce durch's Sieb darübergießt, und in die Mitte gebackenen Blumenkohl (Nr. 448) legt.

676. Weißeingemachte Kalbsbrustknorpeln mit abgekochtem Blumenkohl.

Die Knorpeln werden hergerichtet und in der Einmachsauce gekocht wie vorige, dann im Kranz auf die Platte angerichtet, und der abgekochte Blumenkohl so in die Mitte geordnet, daß er einen ganzen Kopf bildet, worauf man noch zwei Eigelb, die

mit etwas zerlassener Butter und etwas Zitronensaft verrührt wurden, unter die Sauce rührt, diese durch ein Sieb über das Ganze gießt, und solches dann an der Seite mit Butterteigblümchen oder Fleisch- oder Brotklößchen besetzt.

677. Gebackene Kalbsbrustknorpeln in Paradiesäpfelsauce.

Man verwendet hierzu auch das sofort mit den Knorpeln nach Nr. 675 weichgekochte, ausgebeinte Fleischige der Brust, welches in Stückchen geschnitten wird, die in Größe denen der Knorpeln gleich sind. Letztere und die Fleischstückchen werden nun mit Salz und Pfeffer bestreut, in Mehl und hierauf in verklopftem Ei umgekehrt, mit Semmelbröseln bestreut, und aus heißem Schmalz gelb gebacken. Dann wird eine Paradiesäpfelsauce (Nr. 335) auf die Platte gegossen, die gebackenen Knorpeln und Fleischstückchen im Kranz dareingelegt, und das Ganze sogleich aufgetragen. — Werden, nachdem sie gebacken sind, bisweilen mit gebackener Petersilie (Nr. 2136) verziert, und als Gemüsbeilage gegeben.

678. Eingemachtes Kalbfleisch.

Zu diesem ist am passendsten die Brust, doch kann man auch jedes andere Stück Kalbfleisch dazu verwenden. Nachdem $1^3/_5$ Kilo (3 Pfund) nach Belieben in größere oder kleinere Stückchen verhauen, werden solche gut abgerieben, dann in einem Kastrol ein Stück Butter zerlassen, das Kalbfleisch dareingelegt, drei Kochlöffel Mehl darübergestreut, einmal umgekehrt, und so viel kaltes Wasser oder Fleischbrühe darangegossen, daß das Fleisch bedeckt ist. Nun gibt man eine mit drei Nelken gespickte Zwiebel, eine verschnittene gelbe Rübe, einige Stückchen Sellerie, feingewiegte Zitronenschale, ein Lorbeerblatt, Salz, Muskatnuß und zwei Eßlöffel Essig oder ein halbes Gläschen Wein dazu, und kocht darin das Fleisch langsam weich. — Gewöhnlich werden geröstete Spätzchen, geröstete Kartoffeln und drgl. damit zu Tisch gegeben.

Anmerkung. Beim eingemachten Kalbfleisch ist zu beachten, daß die Sauce nicht zu dünn bereitet wird; sie darf aber auch nicht breiartig sein.

679. Eingemachtes Kalbfleisch auf andere Art.

Nachdem das Kalbfleisch auf die in voriger Nummer beschriebene Art hergerichtet und in Stücke verhauen, werden diese mit frischem Wasser auf's Feuer gesetzt, hier nur so lang gelassen, bis sie gänzlich abgeschäumt sind, dann herausgenommen, in kaltem Wasser abgewaschen, in einer weißen Einmachsauce (Nr. 306) nebst Zitronenschale und etwas Sellerie

langsam weichgekocht, und hernach in eine tiefe Platte angerichtet und die Sauce durch's Sieb darübergegossen. — Wenn das Fleisch angerichtet ist, kann man nach Belieben abgekochte Spargeln oder Blumenkohl dazwischenlegen, und alsdann erst die Sauce darübergießen; auch kann eine halbe Messerspitze Safran mit der Sauce gekocht, oder auch der Saft einer halben Zitrone darangedrückt werden.

Anmerkung. Wie hierbei, so kann bei jedem eingemachten Kalbfleisch nach beliebiger Wahl von den Klößchen Nr. 101—103, 113, 114, 117—120, 124—127 ein Schöpflöffelvoll dazwischengelegt werden, ebenso auch abgekochter Blumenkohl oder Spargelköpfe.

680. Eingemachtes Kalbfleisch frikassiert.

Man richtet das Kalbfleisch wie in voriger Nummer zu, und kocht es in der Einmachsauce weich. Nun werden zwei bis drei Eigelb mit 17 Gr. (1 Lot) zerlassener Butter, einem Eßlöffel Zitronensaft und einem Eßlöffel kaltem Wasser gut verklopft, dies, wenn das Fleisch herausgenommen und angerichtet ist, unter die Sauce gerührt, und letztere, ohne sie mehr kochen zu lassen, dann durch's Sieb über das Fleisch gegossen. — Wird öfters mit Butterteigblümchen (Nr. 2066) serviert, oder ein Kranz von Butterteig (Nr. 2068) über den Rand der Platte gelegt.

681. Eingemachtes Kalbfleisch mit Petersilie.

Es wird ein Stück Butter zerlassen, hierin zwei Eßlöffel feingeschnittene Petersilie und ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel kurze Zeit geröstet, zwei bis drei Kochlöffel Mehl dazugethan, und dies mit Fleischbrühe saucenflüssig abgerührt. Darein gibt man sodann das in Stücke verschnittene und gewaschene Fleisch nebst einem Lorbeerblatt, etwas Muskatblüte oder Muskatnuß, Salz und einem Gläschen Wein oder einem Eßlöffel Essig, und kocht es zugedeckt langsam weich.

682. Eingemachtes Kalbfleisch mit Kapern.

Ein Nierenbraten wird in handgroße Stücke verhauen, und davon jedes mit Salz und Pfeffer bestreut und in Mehl umgekehrt, dann in einem Kastrol 70 Gr. (4 Lot) Speck oder Schmalz zerlassen, und die besäeten Stücke nebst einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel von beiden Seiten darin gelb gebraten. Nun werden zwei bis drei Schöpflöffel Fleischbrühe, ein Gläschen Wein, ein Lorbeerblatt, Zitronenschale, etwas geriebene Muskatnuß und zwei Eßlöffel Bratenbrühe darangegeben, nnd das Fleisch damit weichgekocht, welch' letzteres man dann auf die Platte anrichtet, die Sauce durch's Sieb

darübergießt, und zuletzt zwei Eßlöffel Kapern samt ihrem Saft darübergibt.

683. Eingemachtes Kalbfleisch mit Sardellen.

Hierzu wird das Carré genommen, welches man in sogenannte Rippchen teilt, diese dann in ein Kastrol oder einen Tiegel nimmt, ein Stück Butter nebst einer halben Zwiebel, etwas weniges Salz und Muskatnuß dazugibt, und sie so, zugedeckt, halbweich dünsten läßt, indem man etwas Fleischbrühe nachgießt. Nun werden 70 Gr. (4 Lot) gewaschene, ausgegrätete und fein verwiegte Sardellen dazugegeben, und so das Ganze noch eine halbe Stunde gedünstet, dann streut man einige Eßlöffel Brotbröseln darüber, gibt noch etwas Fleischbrühe daran, und läßt es noch so lang kochen, bis das Fleisch weich, doch nicht zu weich ist, alsdann wird es samt der Sauce angerichtet, und mit kleinen Kartoffelcroquetten oder Kartoffelnudeln zu Tisch gegeben.

684. Gespickte Kalbsschnitzchen in Rahmsauce.

Vom Kalbsschlegel, namentlich vom untern Stotzen, wo das Euter sitzt, werden halbhandgroße und kleinfingerdicke Stückchen über den Faden abgeschnitten, mit einem Holzschlegel oder breiten Hackmesser etwas breitgeklopft, und mit feingeschnittenem Speck gespickt. Nun legt man in ein Kastrol, worin ein Stück Butter zerlassen wurde, die gespickten Kalbsschnitzchen nebst einer kleinen Handvoll Zwiebelscheiben und einem Lorbeerblatt dicht nebeneinander, überstreut sie mit Salz und Pfeffer, gießt ein halbes Glas weißen Wein und einen Schöpflöffel Fleischbrühe daran, und dämpft dieselben zugedeckt halb weich, wo man sie dann herausnimmt. In die zurückgebliebene, kurz eingekochte Sauce wird sodann ein mit $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) saurem Rahm glatt angerührter großer Kochlöffel Mehl samt etwas Fleischbrühe gegossen, die Schnitzchen wieder dareingelegt und vollends weichgekocht, hernach zierlich auf die Platte angerichtet, und die Sauce durch's Sieb darübergegossen. — Gibt man gewöhnlich mit dem in Nr. 504 beschriebenen Reis, oder man bekränzt sie mit ausgestochenem gebackenen Butterteig.

685. Kalbsschnitzchen auf andere Art.

Man richtet die Schnitzchen ganz nach voriger Nummer her. Wenn sie geklopft sind, werden sie gesalzen, in Mehl umgekehrt, in Butter schnell von beiden Seiten gelblich gebraten, und alsdann auf eine Platte gelegt. Nun kocht man etwas wenige Fleischbrühe in der Pfanne, worin die Kalbsschnitzchen gebraten

wurden, auf, gibt die Sauce dann durch's Sieb in die zum Auftragen bestimmte Schüssel, und legt darein die Kalbsschnitzchen, indem man Zitronensaft darüberdrückt. — Nach Belieben kann auch vor dem Anrichten einige Eßlöffel saurer Rahm in die Pfanne zur Sauce gegeben werden. — Mürber werden die Kalbsschnitzchen, wenn man sie eine Stunde vor dem Braten in zerlassener Butter oder feinem Oel umkehrt, und dann übereinanderlegt.

686. Gespickte Kalbsschnitzchen. Kälberne Vögele.

Werden wie vorige geschnitten, nur etwas dicker, dann ein wenig breitgeklopft, schön mit feinem, gesalzenen Speck gespickt, und über Nacht in die Beize (Nr. 2143) gelegt. Hernach werden sie gesalzen, und mit einem Stückchen Butter, einer feinverschnittenen Zwiebel, einem Lorbeerblatt, einer halben Selleriewurzel und einer gelben Rübe in einem breiten Kastrol auf's Feuer gesetzt, wo man sie gelb anbraten läßt, dann ein Gläschen Wein darangießt, und sie damit eine halbe Stunde dämpft. Nach dieser Zeit werden sie herausgenommen, in die zurückgebliebene Sauce ein Kochlöffel Mehl gerührt, etwas Fleischbrühe oder Wasser darangegossen, die Schnitzchen wieder dareingelegt und noch so lang darin gedämpft, bis sie gänzlich weich sind, was in ungefähr einer halben Stunde der Fall sein wird, nun angerichtet, und die etwas abgefettete Sauce durch's Sieb darübergegossen.

687. Kalbsschnitzchen in der Sauce.

Es werden die in Nr. 684 bezeichneten Schnitzchen geschnitten, solche gleichfalls ein wenig geklopft, dann mit Salz und Pfeffer bestreut, und in Mehl umgekehrt, nun ein Stückchen Butter oder Schmalz heiß gemacht, und die Schnitzchen von beiden Seiten gelb darin gebraten. Alsdann gibt man einen halben Schöpflöffel Fleischbrühe und zwei Eßlöffel Essig dazu, kocht die Schnitzchen darin auf, richtet sie hernach samt der Sauce an, und bestreut sie noch mit feingeschnittener Zitronenschale. — Nach Belieben kann ein halber Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel damit gebraten werden. — Ein Eßlöffel Madera vor der Fleischbrühe dazugegeben, erhöht den Geschmack bedeutend.

688. Kalbfleischvögel.

Vom Kalbsschlegel werden nach Nr. 684 fingerdicke Stückchen geschnitten und ebenso geklopft, und unterdes zwei gewaschene, ausgegrätete Sardellen mit Zwiebel, Petersilienkraut, Zitronenschale und einem Kaffeelöffel Kapern fein verwiegt. Nun wird ein Stückchen Butter zerlassen, das Verwiegte dareingegeben, und alles gut untereinandergerührt. Mit dieser Fülle werden hernach die Fleischstückchen überstrichen, jedes fest zu-

sammengerollt, und alsdann mit fein länglich geschnittenem Speck gespickt, so daß sie dadurch fest geschlossen sind. Nachdem sie etwas gesalzen, werden sie in einer Bratkachel mit Butter, unter Zugießen von einigen Eßlöffeln Wein und etwas Bratensauce, sowie unter öfterem Begießen mit der eigenen Sauce, schön braun gebraten.

689. Kalbfleischvögel auf andere Art.

Werden nach voriger Nummer hergerichtet und geklopft, dann in zerlassene Butter getaucht, dünn mit Kalbfleischfarce (Nr. 1387) überstrichen, und nun alle wie vorige zusammengerollt, gespickt und gebraten. — Können auch, statt gespickt, mit starkem Bindfaden zusammengebunden werden, welchen man beim Anrichten wieder abnimmt.

690. Frikandeau.

Der innere Teil des Kalbsschlegels, die sogenannte Schale oder Nuß, wird herausgeschnitten, in ein Tuch gewickelt, in diesem leicht mürbe geklopft, dann abgehäutet und das Eckige abgeschnitten. Das Stück muß in der Mitte erhöht sein, und eine ovale Form haben. Nun wird es gespickt, mit einem Stückchen Butter, einigen Speckscheiben, einer Zwiebel, einem Lorbeerblatt, einer gelben Rübe, Salz und Pfeffer in einem Kastrol auf's Feuer gesetzt, wo man es zugedeckt gelb anbraten läßt, sodann ein Glas Wein und etwas Fleischbrühe darangegossen, und das Frikandeau langsam eine bis anderthalb Stunden zugedeckt weichgedämpft. Es wird hernach mit der Sauce begossen, und ein Aufzugdeckel mit glühenden Kohlen daraufgesetzt, damit es von oben gelb werde; übrigens kann man es auch bedeckt in das Bratrohr stellen, wo man es aber öfters mit der Sauce begießen muß, damit es nicht hart und rauh werde. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird der Deckel abgenommen, das Frikandeau mit seiner Sauce übergossen, und so noch zu schöner Farbe gebraten. Die zurückgebliebene Sauce wird bis zur Glace dick eingekocht, abgefettet, und das Frikandeau damit überstrichen. — Wird gewöhnlich auf Endivien, grüne Erbsen, Sauerampfer oder anderes grünes Gemüse, ebenso auf alle Arten Püree angerichtet, aber auch als Braten gegeben.

691. Frikandeau in der Sauce.

Das Frikandeau wird wie voriges hergerichtet und gedämpft, sodann in einem Geschirr warmgestellt. In die zurückgebliebene Sauce rührt man jetzt einen Kochlöffel Mehl, legt eine mit vier Nelken gespickte Zwiebel, ein Sträußchen Estragon

und ein Lorbeerblatt darein, gießt ein Gläschen Wein und, nach Bedarf, etwas Fleischbrühe oder Wasser dazu, und läßt das Ganze eine gute Viertelstunde durchkochen. Dann wird die Sauce abgefettet, durch's Sieb auf eine am Rand gewöhnlich mit Butterteigblümchen (Nr. 2066) besetzte Platte gegossen, das Frikandeau, mit Glace (Nr. 5) oder dick eingekochter Bratenbrühe überstrichen, dareingelegt, und sogleich zu Tisch gegeben.

692. Frikandeau mit Trüffelsauce.

Wird bereitet wie vorhergehendes, nur verwendet man roten Wein dabei; es wird eine Viertelstunde vor dem Anrichten dann aus dem Kastrol genommen, und warmgestellt. Nachdem nun die abgefettete Sauce durch's Sieb getrieben, wird sie nebst drei gewaschenen, geschälten, klein würflig geschnittenen Trüffeln in das Kastrol zurückgebracht und mit denselben langsam gut durchgekocht, kurz vor dem Anrichten dann das Frikandeau hiereingelegt, und damit noch einigemal aufgekocht. Die Hälfte der zuvor abgefetteten Sauce richtet man hernach auf die Platte an und legt das Frikandeau darein, die andere Hälfte serviert man extra in einer Saucière.

693. Frikandeau mit Champignons.

Wird nach voriger Nummer bereitet und angerichtet. Inzwischen bereitet man nach Nr. 332 eine Champignonsauce, und gibt darunter die Sauce des Frikandeaus durch's Sieb. Die Hälfte dieser Champignonsauce wird nun kochend heiß über das Frikandeau angerichtet, und die andere Hälfte in einer Saucière extra dazu serviert.

694. Frikandeau mit Maderasauce.

Kocht man wie Nr. 691, nur wird die Sauce etwas dicker bereitet, und vor dem Anrichten ein Glas Madera darangegossen.

Anmerkung. Statt mit Madera kann man vorstehendes Frikandeau auch mit anderm guten starken Wein bereiten, wo sich dann natürlich der Name ändert.

695. Frikandeau mit Bechamelle.

Nachdem das Frikandeau nach Nr. 690 geklopft, abgehäutet, gespickt und mit Salz und Pfeffer bestreut, wird es in einem Kastrol mit einem Stück Butter, einem Stückchen oder Abfällen von Schinken, einer verschnittenen gelben Rübe, einem halben Selleriekopf, einer Petersilienwurzel, einer mit drei Nelken gespickten Zwiebel, einem Lorbeerblatt, ein wenig Muskatblüte und einem Schöpflöffel leichtgesalzener Fleischbrühe zugedeckt langsam weichgedämpft. Ist die Sauce ganz kurz eingekocht

und das Fleisch weich, so wird letzteres herausgenommen und warmgestellt, in den zurückgebliebenen Saft, der nicht braun sein darf, zwei Kochlöffel Mehl gemengt, und dies mit 1/2 Ltr. (1/2 Maß) kochendem süßen Rahm abgerührt. Die Sauce wird, nachdem sie einige Zeit gekocht hat, ein wenig abgefettet und durch's Sieb teils auf die Platte, teils in eine Saucière gegossen, das weiche Frikandeau dann auf die Platte angerichtet, mit Glace (Nr. 5) überstrichen, und mit der Sauce zu Tisch gegeben. — Es werden öfters Geigen- oder Brotklößchen (siehe Nr. 103 und 101) um das Frikandeau herumgelegt.

696. Frikandeau mit Maccaroni.

Man bereitet das Frikandeau nach Nr. 691. Unterdes werden 280 Gr. (1/2 Pfund) Maccaroni eine Viertelstunde in Salzwasser (doch in keinem eisernen Geschirr, da sie hierin blau würden) gekocht, und dann zugedeckt ebensolang bei Seite gestellt, hernach werden sie abgeschüttet, noch heiß in eine tiefe Schüssel angerichtet, und mit 70 Gr. (4 Lot) geriebenem Parmesankäs, Salz, Muskatnuß und 105 Gr. (6 Lot) zerlassener Butter untereinandergemengt. Nachdem nun der Rand der Schüssel rein abgeputzt, wird das Frikandeau in die Mitte auf die Maccaroni gelegt, und die Sauce extra dazugegeben. Oder: Man zerläßt in einem Kastrol 140 Gr. (8 Lot) Butter, gibt die abgekochten, abgeschütteten Maccaroni darein, bestreut sie mit dem noch nötigen Salz und Muskatnuß, und läßt sie eine Viertelstunde dünsten, unter welcher Zeit man sie öfters umschwingt, damit sie sich nicht anlegen. Angerichtet werden sie dann wie vorige. (Siehe Abbildung.)

Anmerkung. Die Frikandeaus können als Auflage von gedämpftem Reis, von Kartoffelpüree und jedem feinen Gemüse gegeben werden. Bei ersterem wird die Sauce extra serviert, bei den Gemüsen keine Sauce dazugegeben, in beiden Fällen aber das Frikandeau, nachdem es bereits auf das Gemüse angerichtet ist, mit Glace (Nr. 5) oder dick eingekochter Bratenbrühe überstrichen (glaciert).

697. Ausgebeinte Kalbsrippchen oder Kalbscarrés.

Von einem Kalbsrücken werden die starken Rückgratknochen weggehauen, das Fleisch der Länge nach an den Rippen mit einem scharfen Messer einer dicken Wurst ähnlich abgelöst, dann abgehäutet, und über den Faden in fingerdicke Stückchen geschnitten, deren jedes man in ein wenig Salzwasser taucht, sogleich mit einem hölzernen Fleischschlegel oder dem flachen Hackmesser mit einem oder zwei Schlägen breitschlägt, mit Pfeffer, feingewiegter Zitronenschale, Zwiebel und Petersilie einwürzt, und dann alle eine Stunde übereinanderlegt. Nach dieser Zeit wird Butter oder Schmalz heiß gemacht, die Stückchen in Mehl umgekehrt,

nebeneinander in das Schmalz gelegt, und von beiden Seiten schnell gelb gebraten, alsdann ein bis zwei Schöpflöffel Fleischbrühe darangegossen, ein Eßlöffel Kapern und etwas Muskatnuß darangethan, und die Carrés eine halbe Stunde zugedeckt langsam darin gedämpft. Die unterdeß etwas dicklich gewordene Sauce verdünnt man mit ein wenig Fleischbrühe oder Wasser, richtet die Carrés sodann hübsch an, gießt die Sauce darüber, und gibt gewöhnlich abgetriebene Gries= oder Kartoffelknödel dazu.

698. Gespickte Kalbscotelettes in der Sauce.

Die vier dem Nierenstück zunächstliegenden Rippchen werden nach Nr. 240 hergerichtet, mit einem oder höchstens zwei Schlägen breitgeklopft, sodann mit feinem Speck gespickt, und mit Salz bestreut. Nun gibt man in ein Kastrol ein Stückchen Butter, einige Speckscheiben, eine geputzte verschnittene gelbe Rübe, einen halben Selleriekopf, einen Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel, ein Lorbeerblatt und ein Sträußchen Thymian oder Estragon, legt die Cotelettes mit der ungespickten Seite darauf, gießt einen halben Schöpflöffel Fleischbrühe daran, und läßt sie schnell gelb anbraten, dabei achtgebend, daß sie von unten nicht hart werden. Hernach werden sie herausgenommen, in die zurückgebliebene Sauce zwei Kochlöffel Mehl gerührt, dies mit zwei Schöpflöffel Fleischbrühe und einem Glas Wein abgerührt und aufgekocht, die Cotelettes wieder in diese Sauce gelegt, bedeckt, und noch vollends weich darin gekocht, was in einer halben Stunde geschehen kann. Die etwas dickliche Sauce wird nun abgefettet, mit wenigem Zitronensaft abgeschärft, und ein Teil davon durch's Sieb auf die Platte gegossen, die Cotelettes auf der gespickten Seite mit Glace (Nr. 5) oder dickeingekochter Bratensauce überstrichen (glaciert), im Kranz, die gespickte Seite nach oben, auf die Platte angerichtet, und die noch übrige Sauce extra dazugegeben. — Da sich nur die dem Nierenstück zunächstliegenden Rippchen hierzu eignen, indem die andern häutiger sind, so muß man, wenn das Gericht für sechs bis acht Personen] bestimmt ist, von einem zweiten Nierenstück auch noch nehmen.

699 Gebratene Kalbscotelettes mit Sauce.

Die Cotelettes werden nach Nr. 240 hergerichtet und gebraten, dann im Kranz auf die Platte angerichtet, mit Zitronensaft beträufelt, und in die leere Mitte jede beliebige Sauce, als: Pfeffer=, Zwiebel=, Liebesäpfelsauce 2c., gegossen, oder der zurückgebliebene Saft mit ein wenig Fleischbrühe aufgelöst, und, nachdem etwas Zitronensaft dareingedrückt, unter die Cotelettes

gegossen. — Werden gewöhnlich mit rundgedrehten, leicht abgebratenen Kartöffelchen zu Tisch gegeben.

700. Kalbscotelettes in Papier.

Ihre vollständige Bereitungsweise ist Nr. 241 beschrieben, und gibt man, wenn sie als Eingemachtes serviert werden, in einer Saucière jede beliebige pikante Sauce dazu.

701. Kalbscotelettes naturelles.

Hierbei können nur die schönsten Rippchen dienen. Dieselben werden nach Nr. 240 hergerichtet, und ebenso durch einen oder höchstens zwei Schläge breitgeklopft, dann mit Salz und etwas weißem Pfeffer bestreut, in Mehl umgekehrt und in zerlassener Butter schön gelb gebraten. Währenddem wird ein Eßlöffel saurer Rahm und ebensoviel Jus (Nr. 2) oder Bratenbrühe sowie einige Tropfen Harveysauce (in Delikatessenhandlungen zu haben) dazugegeben, und zuletzt jedes Cotelette mit Zitronensaft beträufelt.

702. Glacierte Kalbsrippchen in ihrem Saft.

Die vier dem Nierenstück zunächst liegenden Rippchen werden nach Nr. 240 hergerichtet, und mit einem flachen Hackmesser kleinfingerdick plattgeschlagen, dann schön oval geformt, mit Salz und weißem Pfeffer bestreut, und in frischer Butter von beiden Seiten acht Minuten schön hellgelb gebraten. Nun entfernt man die Butter, gibt dafür ein Stückchen Glace (Nr. 5) oder gute Bratensauce und etwas Zitronensaft daran, und nachdem man dies kurz hat einkochen lassen, glaciert man die Rippchen damit. Sie werden jetzt im Kranz auf eine warme Platte angerichtet, und der zurückgebliebene Saft, mit etwas Fleischbrühe aufgelöst, heiß darübergegossen. — Sehr gern wird der Reis Nr. 585 dazu serviert. Oder der Reis wird in eine Ringform (siehe Nr. 580, Schluß) eingefüllt, und die Kalbsrippchen, nachdem er auf die Platte gestürzt ist, in die leere Mitte eingelegt.

703. Haschee von Kalbfleisch oder Kalbfleischbrei.

Von übriggebliebenem Kalbsbraten wird so viel, als man glaubt nötig zu haben, ganz fein verwiegt, dann in einem Kastrol ein Stückchen Butter zerlassen, und ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel und Petersilie weich darin gedämpft, hierin nun das verwiegte Fleisch einigemal umgeröstet, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, und mit einem guten Kochlöffel Mehl eingestäubt, dies mit guter Fleischbrühe zur musartigen Dicke abgerührt, ein Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale und der Saft einer halben Zitrone dazugegeben, und so das Ganze einigemal

aufgekocht, worauf man es in eine tiefe Platte anrichtet, mit verlorenen Eiern (Nr. 923) belegt, und am Rand mit dreieckigen, aus dem Schmalz gebackenen Semmelscheiben besteckt.

704. Eingeschnittenes von Kalbfleisch.

Eine Porzellanschüssel wird gut mit Butter ausgestrichen, und mit feinen Semmelbröseln leicht bestreut. Dann schneidet man kalten Kalbsbraten in Scheibchen, und gibt davon eine einfache Lage in die Schüssel, hierauf kommt eine Lage feingehackte Sardellen, Zwiebel, zarte Zitronenscheibchen, Kapern, einige Stückchen Butter und etwas feine Semmelbröseln, auf dieses wieder eine Lage Braten, und so wird fortgefahren, bis das dazu Bestimmte aufgebraucht, wo man nun das Ganze, mit einem Deckel zugedeckt, auf gelinden Kohlen oder in einem Bratrohr langsam so lang kocht, bis es durch und durch recht heiß ist. Vor dem Anrichten gibt man ein Glas Wein, auch Bratensauce und einen halben Schöpflöffel Fleischbrühe daran, womit es noch einige Minuten gekocht und dann in der gleichen Schüssel aufgetragen wird.

705. Eingeschnittenes von Kalbfleisch in einer Butterpastete.

Uebriggebliebener Kalbsbraten, am besten vom Schlegel, wird in fingerbreite und fingerlange Stückchen geschnitten, dann in einem Kastrol ein Stückchen Butter zerlassen, die Fleischstückchen darin abgedämpft, eine gut mit Zitronensaft gesäuerte weiße Einmachsauce, worein ein Eßlöffel Kapern gegeben wurde, darangegossen, das Eingeschnittene in dieser einigemal aufgekocht, hierauf in eine Butterpastete angerichtet, und nach Belieben ein Schöpflöffel Spargelerbsen oder schnell in Salzwasser abgekochte Brockelerbsen darübergegeben. — Schmeckt besonders gut, wenn vor dem Anrichten drei mit 70 Gr. (4 Lot) zerlassener Butter verklopfte Eigelb dareingerührt werden.

706. Eingeschnittenes von Kalbfleisch in brauner Sauce.

Man schneidet übriggebliebenen Kalbsbraten, wie in voriger Nummer beschrieben, in Stückchen, und dämpft solche in einem Kastrol mit etwas Butter ab. Nun wird eine braune Einbrenn (Nr. 303) bereitet, diese mit einem Glas Wein und Fleischbrühe zur gehörigen Dicke abgerührt, ein Lorbeerblatt, etwas Estragon, Pfeffer, eine mit drei Nelken besteckte Zwiebel und Zitronenschale dareingegeben, und solches zusammen eine halbe Stunde durchgekocht. Hernach gießt man die Sauce durch's Sieb zu dem Fleisch in das Kastrol, kocht das Ganze noch einigemal auf, schärft es mit Zitronensaft, und richtet es auf eine tiefe Platte oder in eine offene Butterpastete (Nr. 638) an.

707. Gebratene Kalbsschulter (Kalbsbug).

Ein schöner Kalbsbug wird ausgebeint, nämlich die Schaufel und der Rohrknochen davon ausgelöst, und die Haut ringsum nun mittels einer großen Dressiernadel mit Bindfaden umschlungen und zusammengezogen, so daß das Fleischstück einem Ballen ähnlich sieht. Letzteres wird hernach fünf Minuten in kochendes Salzwasser oder kochende Fleischbrühe gelegt, nach Herausnehmen und gänzlichem Erkalten auf der runden Seite mit feinem Speck gespickt, mit Salz und Pfeffer eingewürzt, und sodann mit einem Stück Butter und feingeschnittener Zwiebel im Bratofen oder auf dem Herd während öfteren Begießens langsam gelb gebraten.

708. Gefüllte Kalbsschulter.

Nachdem die Kalbsschulter wie vorige ausgebeint und hergerichtet, wird ein bis zwei Schöpflöffel Kalbfleisch- oder Rindfleischfarce dareingefüllt, die Haut nach voriger Nummer umschlungen, der Bindfaden zusammengezogen, die Schulter, mit wenigem Salz bestreut, in einem Kastrol mit einem Stück gutem Fett, etwas verschnittenem Speck, einer verschnittenen Zwiebel, einer halben gelben Rübe und einem Lorbeerblatt im Bratofen gelb- und durchgebraten, und alsdann in ein Geschirr gelegt. Nun stäubt man die Sauce mit einem Kochlöffel Mehl ein, gießt ein Gläschen Wein und einen Schöpflöffel Fleischbrühe daran, und kocht darin die Schulter bedeckt noch eine Viertelstunde, wo die Sauce dann seimig sein wird. Die Schulter wird alsdann auf eine Platte angerichtet, vom Faden befreit, die zuvor abgefettete Sauce durch's Sieb darübergegossen, und das Ganze mit feingeschnittener Zitronenschale überstreut.

709. Kalbskopf mit brauner Sauce.

Hierzu muß ein Kalbskopf mit der Haut genommen werden, den man auf Verlangen vom Metzger gleich gebrüht und geputzt erhält. Er wird über Nacht in kaltes Wasser gelegt, vor dem Zusetzen von unten aufgeschnitten und die Zunge ausgelöst, dann in ein Tuch gebunden, und samt letzterer in ein mit Wasser gefülltes Kastrol gebracht. Hierin kocht man ihn mit einem Lorbeerblatt, einer mit Nelken gespickten Zwiebel, einer geputzten Sellerie und gelben Rübe, Salz, 1 Ltr. (1 Maß) weißem Wein und einem Stückchen Butter zwei Stunden langsam weich, nimmt ihn dann heraus, bindet ihn auf, und legt ihn auf eine Platte, wo über denselben ein Sieb gehalten und durch solches ein hartgekochtes Eigelb getrieben wird. Nun wird die gleichfalls weichgekochte Zunge abgeschält, in der Mitte derart gespalten, daß sie an der Spitze zusammenhält, hernach über den Kopf herzförmig

wie ein Kranz gelegt, und mit warmer Glace (Nr. 5) oder dick eingekochter Bratenbrühe überstrichen. Der Kopf wird sodann mit sechs bis acht abgekochten Krebsen und abgezupfter Petersilie garniert, und von einer Maderasauce (Nr. 334) von der Seite so viel auf die Platte gegossen, daß der Boden bedeckt ist, die übrige in der Saucière extra dazugegeben. — Solche zwei Köpfe mit den Hälsen auf einer großen Platte gegeneinandergestellt, nimmt sich sehr schön auf einer großen Tafel aus. (Siehe Abbildung.)

710. Kalbskopf à la Tortue.

Der gebrühte, reingeputzte, ausgebeinte, noch mit der Haut versehene Kalbskopf wird, damit das Blut sich herausziehe, vier bis sechs Stunden in laues, mehrmals zu wechselndes Wasser gelegt, und mit Sellerie, gelber Rübe, Petersilienwurzel, zwei Lorbeerblättern und einer mit sechs Nelken besteckten Zwiebel in guter weißer Fleischbrühe langsam weichgekocht, dann in ein breites Geschirr gelegt und mit einem Brettchen beschwert, nach gänzlichem Erkalten in zweifingerbreite und eben so lange Stückchen geschnitten, und diese bedeckt bei Seite gestellt. Nun läßt man in einem Kastrol 140 Gr. (8 Lot) Butter zergehen, röstet darin drei Kochlöffel Mehl bis es aufsteigen will, rührt dies mit einer halben Flasche Rheinwein an, verdünnt es mit einem Schöpflöffel von dem Absud, fügt den Saft einer halben Zitrone und eine Zitronenschale, den Saft einer süßen Pomeranze, zwei Blättchen Muskatblüte, ein Lorbeerblatt, ein Zweiglein Thymian, eine Messerspitze spanischen Pfeffer, ebensoviel weißen Pfeffer und das nötige Salz hinzu, und kocht diese Sauce unter fortwährendem Rühren schnell auf. Unterdes werden in einer Schüssel vier Eigelb mit 35 Gr. (2 Lot) Butter und einem Eßlöffel kaltem Wasser verrührt, obige Sauce darangegossen, und hernach alles durch ein Sieb in ein anderes Kastrol geschüttet, wo man nun die Kalbskopfstückchen dareinthut, und solche damit noch durchaus heiß macht, doch nicht mehr kocht. Alsdann wird das Ganze heiß in eine tiefe Platte angerichtet, und neben am Rande herum mit gebackenen Semmelscheiben (Nr. 565) besteckt, aus vier Eiern und nußgroß Butter ein Rührei (Nr. 932) und daraus ganz kleine Klößchen gemacht, solche über das angerichtete Ragout gelegt, und dieses sofort serviert.

711. Kalbskopf mit Frikasseesauce.

Nachdem der gebrühte und geputzte Kopf über Nacht in kaltem Wasser gewesen, wird er ausgebeint (Nr. 2073), und eine gute Viertelstunde in Salzwasser gekocht, dann abgewaschen,

neuerdings in kaltes Wasser gelegt, und aus diesem zwischen zwei Bretter gebracht und beschwert. Wenn er so gänzlich erkaltet ist, schneidet man die Kopfhaut in dreifingerbreite viereckige Stückchen, und kocht diese in klarer Fleischbrühe mit einem Lorbeerblatt, einem halben geputzten Selleriekopf, einer gelben Rübe, Petersilienwurzel, einer mit Nelken gespickten Zwiebel und einem Stückchen Butter langsam vollends weich. Nun bereitet man eine Frikasseesauce (Nr. 308), bei welcher die weiße Einbrenn (Nr. 304) mit nur weniger Fleischbrühe, dafür mit ¼ Ltr. (1 Schoppen) altem weißen Rheinwein abgerührt wird, und gibt eine halbe Messerspitze spanischen Pfeffer und einen Eßlöffel Safranwasser (wird bereitet, indem man sechs bis acht Safranblüten mit ein paar Eßlöffel kochend heißem Wasser angießt) daran. Die Kalbskopfstückchen werden jetzt, jedes einzeln, mit der Gabel herausgenommen, zum Ablaufen auf ein Sieb gelegt, dann zierlich auf die Platte geordnet, die kochend heiße Sauce durch's Sieb darübergegossen, das Ganze mit zwei Eßlöffel feingeschnittenen, aus dem Schmalz gebackenen Brotwürfeln überstreut, und mit Butterteigblümchen (Nr. 2066) belegt aufgetragen. — Kann auch in eine Butterpastete (Nr. 638, 639) angerichtet werden.

712. Abgebräunter Kalbskopf.

Ein Kalbskopf ohne Haut wird gespalten, nach Auslösung des Hirns gewaschen, und in Salzwasser weichgekocht, worauf man ihn herausnimmt, die Zunge ausschneidet, und die Haut von letzterer abzieht. Das Hirn wird jetzt in lauem Wasser abgehäutet, und in leichtem Salzwasser nebst einer verschnittenen Zwiebel und einem Lorbeerblatt zehn Minuten langsam gekocht, dann herausgenommen, mit wenigem Salz und Pfeffer bestreut, in mit etwas Wasser verklopftem Ei umgekehrt, mit Semmelbröseln überstreut, und von beiden Seiten in heißem Schmalz gelb gebraten, ebenso die gespaltene Zunge. Der Kopf wird ebenfalls mit wenigem Salz und Pfeffer bestreut, in Semmelbröseln umgekehrt, und in heißem Schmalz gelb und rösch gebraten, hernach auf die Platte angerichtet, das Hirn in seine Höhlung und die Zunge in die Mitte gelegt, derselbe mit dem Saft einer halben Zitrone beträufelt oder, besser, mit verschnittenen Zitronen serviert, und mit einer Zwiebelsauce oder als Gemüsbeilage zu Tisch gegeben. — Kann auch, nachdem er wie oben abgesotten ist, in zwei Hälften gebraten, und Hirn und Zunge dann auf ihn gelegt werden. — Röscher wird er, wenn man ihn, nachdem er mit Salz und Pfeffer bestreut

ist, mit verklopftem Ei bestreicht, und dann erst in Semmelbröseln umkehrt.

713. Eingemachtes Kalbshirn.

Zwei bis drei Kalbshirne werden eine halbe Stunde in laues Wasser gelegt, und darin abgehäutet, dann noch einigemal in kaltem Wasser gewaschen, und hernach in leichtem Salzwasser mit einem Lorbeerblatt, einer mit Nelken gespickten Zwiebel, einem halben geputzten Selleriekopf und einer gelben Rübe eine gute Viertelstunde ganz langsam und zugedeckt gekocht. Nun werden sie herausgenommen, nach Ablaufen in beliebige Stückchen geschnitten, auf die bestimmte Platte angerichtet, und eine weiße Einmachsauce (Nr. 306) durch's Sieb darübergegossen.

714. Kalbshirn mit Frikasseesauce.

Die Hirne werden wie vorige hergerichtet, abgekocht und auf die Platte gebracht, dann drei mit einem Eßlöffel Wasser verklopfte Eigelb in die dazu bereitete weiße Einmachsauce (Nr. 306) gerührt, diese über die Hirne gegossen, aus dem Schmalz gebackene Brotwürfel darübergestreut, und die Hirne nach Belieben mit einer Garnierung von Butterteigblümchen (Nr. 2066) oder Croutonen (Nr. 565) belegt.

715. Kalbshirn mit brauner Sauce.

Nachdem die Kalbshirne nach Nr. 713 abgehäutet, abgewaschen und je in zwei Teile verschnitten, werden sie in einer stark gesäuerten braunen Einmachsauce (Nr. 305) fünfzehn bis zwanzig Minuten ganz langsam gekocht, sodann in eine tiefe Platte angerichtet, und nach Belieben rundgedrehte, gebratene Kartoffeln dazugegeben.

716. Kalbshirn in Kapernsauce.

Die Hirne werden ganz wie vorige bereitet, nur kocht man in der Sauce, ehe die Hirne dareinkommen, einige Eßlöffel Kapern auf.

717. Kalbshirn mit Kümmel.

In 70 Gr. (4 Lot) Butter wird zwei Kochlöffel Mehl weiß geröstet, ein Eßlöffel Zwiebel und ebensoviel Petersilie darin abgedämpft, mit zwei Schöpflöffel Fleischbrühe angefüllt, ein Kaffeelöffel Kümmel, Muskatnuß, ein Lorbeerblatt und etwas Salz dazugegeben, und dies zusammen eine halbe Stunde gekocht. Sodann werden die nach Nr. 713 abgekochten Hirne dareingelegt und noch einigemal damit aufgekocht, nun das Lorbeerblatt herausgenommen, der Saft einer halben Zitrone darangedrückt oder zwei Eßlöffel Essig, am besten Estragonessig, darangegossen, und die Hirne angerichtet.

718. Kalbshirn in Brotkrusten.

So viel Personen bei Tisch, so viel werden altgebackene Semmeln abgeschält und sofort hübsch geformt, dann oben oder unten etwas abgestutzt, daß man sie leichter stellen kann, auf der entgegengesetzten Seite aber, so groß das Brot ist, mit einem Messer ein Deckelchen bezeichnet, und das Ganze nun aus heißem Schmalz gelb gebacken. Nach einigem Erkalten werden die bezeichneten Deckelchen herausgeschnitten und die Brote so viel als möglich ausgehöhlt, worauf man dieselben mit eingemachtem Hirn (Nr. 713) und ein wenig Sauce füllt, sie mit den Deckelchen bedeckt, und, auf einer Platte nebeneinandergestellt, zu Tisch gibt. — Gut ist es, wenn die eingefüllten Brotkrusten vor dem Servieren eine Viertelstunde bei der Wärme stehen, indem dadurch die Sauce sich etwas in die Krusten zieht.

719. Eingemachte Kalbsohren.

Man rundet acht sauber gebrühte Kalbsohren an der Spitze ab, und macht ringsum in gleichweiter Entfernung fingerbreite Einschnitte. Nun werden die Ohren in Salzwasser mit einem Lorbeerblatt, einer mit Nelken besteckten Zwiebel, einer geputzten Sellerie und gelben Rübe und einem Stückchen Butter binnen einer Stunde langsam weichgekocht, hernach auf eine Platte nebeneinandergestellt, und jede beliebige pikante Sauce, wie Pfeffer-, Zwiebel- oder Liebesäpfelsauce, daruntergegossen. — Man kann auch in jedes Ohr ein gebackenes Kartöffelchen (Nr. 215, Schluß) stecken, und den Rand der Platte mit Croutonen (Nr. 565) oder Butterteigblümchen (Nr. 2066) besetzen.

720. Frikassierte Kalbsohren.

Die Ohren werden hergerichtet und weichgekocht wie vorige. Nun röstet man in einem Stückchen Butter zwei Kochlöffel Mehl weiß, rührt dies mit guter Fleischbrühe oder in deren Ermangelung mit dem Sud, in welchem die Ohren gekocht wurden, gut ab, gibt eine mit Nelken besteckte Zwiebel, ein Lorbeerblatt, etwas Muskatblüte, Salz und eine Zitronenschale dazu, und läßt das Ganze einige Zeit kochen. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden in Salzwasser abgekochte Kalbsmilchlein in Würfel geschnitten, und um die aufrecht auf eine Platte gestellten Kalbsohren gelegt, dann vier mit einem Eßlöffel Wasser gut verklopfte Eigelb an die Sauce gerührt, und letztere, mit dem Saft einer halben Zitrone abgeschärft, durch's Sieb über die Ohren und Kalbsmilchlein gegossen.

721. Gefüllte Kalbsohren.

Nachdem die Kalbsohren halb weichgekocht, lasse man sie

in ihrer Brühe verkühlen, und lege sie dann auf ein Tuch zum Ablaufen. Nun fülle man sie mit Kalbfleischfarce (Nr. 1387), überstreue sie mit geriebenem Brot, stelle sie aufrecht in ein flaches Kastrol, worein gutes Fett und eine Handvoll verschnittene Zwiebeln gegeben, bringe sie zugedeckt in einen warmen Ofen, und lasse sie etwas anbraten. Alsdann gieße man ein Gläschen Wein und einen Schöpflöffel Fleischbrühe daran, und koche sie in dieser Sauce vollends weich, wobei letztere fast gänzlich einkochen wird, hernach bestreiche man die schön zugeschnittenen Ohren obenüber mit der zuvor abgefetteten Sauce, gieße einen halben Schöpflöffel Fleischbrühe unter dieselben, und stelle sie nochmals unbedeckt in den Ofen, bis sie schön gelb geworden. Jetzt nehme man sie heraus, richte sie in schöner Ordnung aufrecht auf eine Platte an, gebe in den zurückgebliebenen Satz einen Schöpflöffel braune Einmachsauce (Nr. 305), koche diese noch einigemal damit auf, und schütte sie dann durch ein Sieb unter die Ohren.

722. Eingemachte Kalbszungen.

Drei bis vier Kalbszungen werden aus lauem Wasser gewaschen, und in Salzwasser mit einem Lorbeerblatt, einer mit zwei oder drei Nelken gespickten Zwiebel, einer geputzten Sellerie und gelben Rübe weichgekocht. Nun nimmt man sie heraus, und streift mit einem reinen Tuche die Haut von ihnen ab, hernach bringt man sie wieder in den Sud, und läßt sie darin erkalten. Die Zungen werden sodann in der Mitte gespalten, noch einigemal in weißer Einmachsauce (Nr. 306) aufgekocht, und hübsch geordnet entweder herzförmig oder im Kranz auf eine Platte angerichtet.

723. Eingemachte Kalbszungen mit Kalbfleischklößchen.

Die Zungen werden nach vorhergehender Nummer weichgekocht, abgeschält, in der Einmachsauce Nr. 306 noch einigemal aufgekocht, hierauf im Kranz auf eine Platte angerichtet, ein Schöpflöffel abgekochte Kalbfleischklößchen (Nr. 117) dazwischengelegt, und ein Eßlöffel Kapern darübergestreut. Unterdes verrührt man zwei Eigelb gut mit etwas Wasser, weniger zerlassener Butter und dem Saft einer halben Zitrone, rührt dieses unter die bereits vom Feuer fortgenommene Sauce, richtet letztere über die Zungen an, und belegt das Ganze am Rand mit kleinen Butterteigblümchen (Nr. 2066), oder einem Kranz von Butterteig (Nr. 2068), auch mit Butterbogen (Nr. 1744), nur werden diese aus gewöhnlichem Butterteig (Nr. 1394 oder 1395) bereitet und nicht mit Mandeln bestreut, und man stellt sie kranzförmig um die Zungen herum.

724. Eingemachte gefüllte Kalbszungen.

Man koche die Zungen wie vorige weich, und schäle sie, dann lege man sie wieder in ihren Sud, und lasse sie darin etwas erkalten. Nun verschneide man dieselben der Länge nach je in vier Teile, überstreiche jedes Stück mit Kalbfleischfarce (Nr. 1387), in welche ein Eßlöffel verwiegte Kapern und ebensoviel abgewaschene, ausgegrätete, verwiegte Sardellen gerührt wurde, gleichmäßig halbfingerdick, lege die Stücke nebeneinander in eine mit Butter ausgestrichene Bratkachel, gieße, damit sie von unten nicht hart werden, einen halben Schöpflöffel Fleischbrühe darunter, beträufle sie mit zerlassener Butter und überstreue sie mit Semmelbröseln, und stelle sie hernach in einen nicht zu heißen Ofen, bis sie von oben gelb sind. Alsdann richte man die Zungen im Kranz auf eine Platte an, gieße in die leere Mitte eine Zwiebel-, Pfeffer-, Liebesäpfel- oder andere beliebige pikante Sauce, und bestecke den Rand der Platte mit Butterteigblümchen (Nr. 2066) oder mit Croutonen (Nr. 565).

725. Gedämpfte Kalbsleber mit Wein.

Eine schöne, weiße Kalbsleber wird abgehäutet, und mittels eines spitzigen Messers mit 70 Gr. (4 Lot) grobgeschnittenem Speck, der in Salz und Pfeffer umgekehrt wurde, gespickt. Nun zerläßt man in einem Kastrol 70 Gr. (4 Lot) Butter, legt feingeschnittene Zwiebelscheiben, eine geputzte verschnittene gelbe Rübe, ein Lorbeerblatt, eine Messerspitze gestoßene Nelken, wenigen verschnittenen Speck und zuletzt die Leber darein, und läßt diese zugedeckt anbraten. Wenn sie gelb ist, wird sie herausgenommen, in dem zurückgebliebenen Fett ein Kochlöffel Mehl einigemal umgerührt, hierauf ein Schöpflöffel Fleischbrühe und ein Gläschen Wein darangegossen und damit abgerührt, die Leber wieder dareingelegt, und zugedeckt unter öfterem Begießen ungefähr eine Stunde ganz langsam weichgedämpft. Nachdem sie ein wenig gesalzen, wird sie angerichtet, und ein Teil der etwas abgefetteten Sauce durch's Sieb darübergegossen, die übrige extra aufgestellt. — Man serviert hierzu gebratene Kartoffeln.

Anmerkung. Das Salzen hat bei der Leber zuletzt zu geschehen, damit sie nicht hart werde. — Kalbsleber muß im rohen Zustande gleichfarbig sein.

726. Kalbsleber mit Rahmsauce.

Hier kann nur eine ganz schöne Leber dienen. Diese wird abgehäutet, von allem Übrigen befreit, und mit grobgeschnittenem, in Salz und Pfeffer umgekehrten Speck reihenweise durchzogen, sodann nebst Zwiebelscheiben, geputzter, verschnittener gelber Rübe, Petersilienwurzel, einem Lorbeerblatt

und einem Sträußchen Thymian oder Estragon in eine mit einigen Speckscheiben belegte Bratkachel gelegt, und ein halbes Gläschen Essig darübergegeben. So läßt man die Leber im Ofen gelb anbraten, worauf sie mit süßem oder saurem Rahm begossen, mit einem Eßlöffel Semmelbröseln überstreut, und unter öfterem Begießen mit Rahm langsam gebraten wird. Kurze Zeit vor dem Anrichten wird etwas Fleischbrühe darangeschüttet, die Sauce noch einigemal aufgekocht, und sodann durch's Sieb über die inzwischen angerichtete, mit ein wenig Salz besprengte Leber gegossen.

727. Gebeizte Kalbsleber.

Nachdem die Leber abgehäutet und reihenweise mit feinem Speck schön gespickt ist, legt man sie zwölf Stunden in die Beize (Nr. 2143). Eine Stunde vor dem Anrichten wird sie herausgenommen, eine Bratkachel dick mit Butter bestrichen, der Boden mit Zwiebelscheiben, verschnittener gelber Rübe, Petersilienwurzel, einem Lorbeerblatt und einem Sträußchen Thymian oder Estragon belegt, die Leber daraufgegeben, mit dem nötigen Salz und Pfeffer besprengt, mit Butter beträufelt, und im Ofen gelb gebraten. Wenn sie anfängt oben gelb zu werden, bedeckt man sie mit butterbestrichenem Papier, und begießt sie öfters teils mit fetter Fleischbrühe, teils mit der Beize, wobei immer das Papier abgenommen wird. Ist die Leber langsam fertiggebraten, so wird sie angerichtet, und die kurz eingekochte, etwas abgefettete Bratensauce durch's Sieb darübergegossen. — Hierzu gibt man in der Regel gebackene Zwiebelchen, oder auch rundgedrehte gebratene Kartoffeln.

728. Gespickte Kalbsleber.

Nachdem die Leber abgehäutet und von allen Adern befreit, legt man sie einige Stunden in Milch und Wasser, und schneidet sie dann in längliche, halbfingerdicke Scheiben. Diese spickt man fein mit Speck, gibt sie in eine Pfanne oder in ein flaches Kastrol, worin gutes Fett oder Butter zerlassen wurde, und bestreut sie mit Pfeffer, etwas Salz und etwas Mehl. Nun werden sie auf gutem Feuer schnell gebraten, dieselben, nachdem ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel dazugegeben, umgewendet, ein wenig Fleischbrühe und Essig darangegossen, damit dann aufgekocht, angerichtet (das Gespickte nach oben), und die Sauce durch's Sieb darübergegossen. — Wo man die Zwiebeln liebt, gießt man die Sauce *nicht* durch.

729. Geröstete Kalbsleber.

Die Leber wird abgehäutet, von allem Adrigen befreit, und fein blättrig geschnitten, dann in einer Pfanne ein Stück Butter

oder gutes Fett zerlassen, ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel darin etwas abgedämpft, die Leber dazugegeben, mit einer Messerspitze Pfeffer und halb so viel Nelken bestreut, und unter beständigem Umkehren geröstet, bis sie nicht mehr blutig ist, was ungefähr fünf bis sechs Minuten Zeit erfordert. Sie wird nun gesalzen, noch einigemal umgekehrt, und beim Anrichten mit feingewiegter Zitronenschale überstreut.

730. Saure Kalbsleber.

Wenn die Leber wie vorige geschnitten, und ebenso, jedoch nur ein wenig, mit feingeschnittener Zwiebel geröstet ist, wird ein halbes Gläschen Essig, etwas Muskatnuß und nach Belieben etwas Majoran darangegeben, mit einem kleinen Kochlöffel Mehl eingestäubt, dies unter beständigem Umkehren schnell aufgekocht, hernach die Leber gesalzen, noch einigemal umgekehrt, angerichtet und mit feingewiegter Zitronenschale bestreut.

731. Lebervögel.

Aus der abgehäuteten und von den Adern befreiten Kalbsleber werden halbhandgroße, fingerdicke Stückchen geschnitten, solche mit Salz, Pfeffer und gestoßenen Nelken bestreut, und jedes mit einem Blättchen Salbei und einem Stückchen Speck eingebunden. Nun werden, je nachdem die Bratkachel oder das Kastrol groß ist, vier bis fünf zusammen je an ein hölzernes Spießchen gesteckt, doch nicht zu nahe aneinander, die Spießchen in das Kastrol gelegt, die Lebervögel im Bratofen oder auf dem Herd (in letzterem Fall muß man sie *bedecken*) mit einem Stückchen Butter und etwas Fleischbrühe unter öfterem Begießen eine gute Viertelstunde gebraten, und inzwischen einmal umgewendet. Der Faden wird dann abgenommen, die Lebervögel samt den Salbeiblättchen angerichtet, mit Zitronensaft beträufelt, und sowohl als Beilage zu Gemüsen, wie auch als eigenes Gericht mit Linsen, Bohnen, Kartoffeln oder mit einer pikanten Sauce zu Tisch gegeben.

732. Geröstete Kalbsnieren.

Diese werden nach Nr. 729 geschnitten, und ebenso bereitet.

733. Saure Kalbsnieren.

Werden nach Nr. 730 angeröstet, dann mit einem kleinen Kochlöffel Mehl eingestäubt, mit einem halben Schöpflöffel Fleischbrühe und ein paar Eßlöffeln Essig angefüllt, mit etwas Pfeffer und Salz gewürzt, und eine halbe Viertelstunde schnell gekocht. — *Feiner* schmecken sie, wenn statt des Mehls ein Eßlöffel Vorratsauce (Nr. 307) dazu genommen wird.

734. Gebratene Kalbsnieren.

Man schneidet die Nieren der Länge nach in dünne Scheiben, reibt sie mit Pfeffer und feinzerdrücktem Knoblauch ein, und kehrt sie in Mehl um. In einer Pfanne wird inzwischen Butter oder gutes Fett zerlassen, und ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel dareingethan, darauf dann die Nieren gelegt, schnell auf beiden Seiten gelb gebraten, sodann mit Salz besprengt, auf eine heiße Platte schnell angerichtet, und der Saft einer halben Zitrone daraufgedrückt. — Als Plättchen nach der Suppe anwendbar. Nach Belieben kann auf jede Schnitte Nieren ein Ochsenauge (Nr. 924) kommen.

735. Gedämpfte Kalbslunge.

Die sauber gewaschene Lunge muß mit so viel leicht gesalzenem Wasser, als man glaubt zur Sauce nötig zu haben, nebst einer Zwiebel, zwei Lorbeerblättern und einer Zitronenschale gekocht werden, bis sie weich ist, was ungefähr eine Stunde Zeit erfordert, worauf man sie in eine Schüssel nimmt, so lang beschwert, bis sie gänzlich erkaltet ist, und dann nudelartig schneidet. Nun wird ein Stück Butter oder gutes Fett zerlassen, zwei Kochlöffel Mehl braun darin geröstet, und hierin dann ein Eßlöffel verschnittene Zwiebel abgedämpft, dies mit der Lungenbrühe zur gehörigen Saucendicke abgerührt, ein Gläschen guter Essig, Zitronenschale, Pfeffer, etwas Salz und die Lunge dareingegeben, und das Ganze eine halbe Stunde gekocht.

736. Gedämpfte Kalbslunge auf andere Art.

Nachdem die reingewaschene Lunge und das Herz in Würfel oder Stücke geschnitten, wird zwei Kochlöffel Mehl mit kaltem Wasser glatt angerührt, eine verschnittene Zwiebel, ein Kaffeelöffel Zitronenschale, Salz und Muskatnuß, ein Stückchen Butter sowie die verschnittene Lunge und das Herz dareingebracht, die zur Sauce erforderliche Portion Wasser oder Fleischbrühe beigefügt, und das Ganze nun so lang gekocht, bis Herz und Lunge weich ist.

737. Kalbslungenbrei. Kalbslungenhaschee.

Wenn die Lunge in Salzwasser weichgekocht und alles Knorplige entfernt ist, wird sie in eine Schüssel genommen, und gut mit einem Brettchen beschwert, nach einer Stunde, wo sie wohl gänzlich erkaltet ist, wird sie dann verschnitten, und sehr fein verwiegt. Nun röstet man in einem Stückchen Butter zwei Kochlöffel Mehl lichtgelb, gibt einen Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel und Petersilie dazu, rührt dies zusammen noch einigemal um, und fügt hernach die Lunge bei. Alsdann wird das Ganze mit Fleischbrühe oder dem Lungenabsud zur gehörigen Musdicke

abgerührt, mit etwas Salz und Pfeffer gewürzt, ein wenig Essig, verwiegte Zitronenschale und nach Belieben ein Eßlöffel Kapern darangethan und etlichemal damit aufgekocht, das Haschee jetzt angerichtet, und mit aus dem Schmalz gebackenen Semmelscheiben (Nr. 1090) besteckt, oder mit verlorenen Eiern (Nr. 923) belegt.

738. Eingemachte Kalbsmilchlein.

Drei bis vier Milchlein werden nach Nr. 225 gekocht, dann abgehäutet, und in halbfingerdicke Scheiben geschnitten, die man in einer mit Zitronensaft abgeschärften weißen Einmachsauce (Nr. 306) einigemal aufkocht, hernach in eine tiefe Platte anrichtet, und mit Butterteigblümchen (Nr. 2066) bekränzt. — Man kann einen Schöpflöffel Kalbfleischklößchen oder Markklößchen dareingeben, — sie auch in eine offene Butterpastete anrichten, oder einen Kranz von Butterteig darüberlegen.

739. Kalbsmilchlein mit Frikasseesauce.

Die gewaschenen und in Salzwasser abgekochten Milchlein werden abgehäutet, dann in halbfingerdicke Scheiben geschnitten, und diese in 35 Gr. (2 Lot) Butter mit etwas Fleischbrühe langsam vollends weichgedämpft. Nun wird eine Frikasseesauce (Nr. 308) darangegossen, beides leicht untereinandergerüttelt, und das Ganze, ohne es mehr kochen zu lassen, angerichtet. — Kann man nach Belieben mit Champignons, Morcheln, Spargelköpfen, grünen Brockelerbsen und Blumenkohl, auch nur mit einem dieser Gemüse servieren. Hiervon wird jedes eigens für sich in Salzwasser mit einem Stückchen Butter oder in fetter Fleischbrühe weichgekocht, und sodann über das angerichtete Ragout gegeben.

740. Frikassierte Kalbsmilchlein mit Krebs in einer Butterpastete.

Bereitet man wie die vorhergehenden, und richtet sie hernach in eine offene Butterpastete (Nr. 638) an. Inzwischen wird von zwölf bis fünfzehn Krebsen 70 Gr. (4 Lot) Krebsbutter (Nr. 298) bereitet, die Krebsschweifchen auf das Frikassee gelegt, und die zerlassene Krebsbutter darübergegossen. (Siehe Abbildung). — Sehr schön sieht dieses Gericht, wenn man einen kleinen Schöpflöffel junge, schnell in Salzwasser abgekochte Brockelerbsen darübergibt.

741. Gespickte glacierte Kalbsmilchlein.

Die Milchlein müssen schön und groß sein. Nachdem sie in Salzwasser eine Viertelstunde gekocht haben, werden sie abgehäutet und in kaltes Wasser gelegt, aus welchem man sie dann

nimmt und mit feinem Speck spickt. Nun werden sie mit einem Stück Butter, einem Lorbeerblatt, feinen Zwiebelscheiben, wenigem Salz und etwas Fleischbrühe vollends weichgedämpft, hernach herausgenommen, und mit Glace (Nr. 5) oder dick eingekochter Bratenbrühe leicht überstrichen. — Können als eigenes Gericht, und als Einfassung oder als Beilage zu Gemüsen, namentlich zu Brockelerbsen, verwendet werden. Im ersteren Falle gibt man sie mit jeder beliebigen pikanten Sauce.

742. Gebratene Kalbsmilchlein.

Werden ganz wie vorige abgekocht und gespickt, dann in eine dick mit Butter bestrichene Bratkachel oder ein Kastrol gelegt, mit Salz und wenigem Pfeffer bestreut, und in den Bratofen gestellt. Nachdem sie angebraten sind, überträufelt man sie mittels eines Eßlöffels mit zerlassener Butter, dann wird ein halber Schöpflöffel Jus (Nr. 2) oder verdünnte, nicht zu scharf gesalzene Bratenbrühe darangegossen, etwas Zitronensaft darübergedrückt, und dieselben noch eine Viertelstunde in den Ofen gebracht, in welcher Zeit sie gelb gebraten sein werden. Man nimmt sie sodann mit dem Backschäufelchen heraus, und gibt sie als Beilage zu feinen Gemüsen, oder über vorhergehend beschriebene Ragouts von Kalbsmilchlein oder Kalbshirn, oder auch als eigenes Gericht, in welchem Fall man, nachdem die Milchlein herausgenommen sind, in den zurückgebliebenen Saft einen Kochlöffel Mehl rührt, dann etwas Fleischbrühe zugießt, und die Sauce mit Zitronensaft abschärft. Solche wird, nachdem sie etwas abgefettet, durch's Sieb auf die Platte gegossen, und die Milchlein dareingelegt, mit der gespickten Seite nach oben. — Schön nimmt sich dieses Gericht aus, wenn auf jedes Milchlein ein Krebsschweifchen gelegt wird.

743. Gespickte Kalbsherzen.

Zwei bis drei Kalbsherzen werden von der Seite eingeschnitten, und das geronnene Blut herausgewaschen. Nachdem sie dann mit feingeschnittenem Speck gespickt, werden sie in ein Kastrol gestellt, 70 Gr. (4 Lot) Speck und zwei Zwiebeln, beides verschnitten, eine halbe gelbe Rübe, etwas Petersilie, ein Lorbeerblatt, Zitronenschale, Salz, Pfeffer, ein Glas Wein, einige Eßlöffel Essig (besser Estragonessig) und ein Schöpflöffel Fleischbrühe oder Wasser dazugegeben, und das Ganze zugedeckt anderthalb Stunden gedämpft. Unterdes wird eine braune Einbrenn (Nr. 303) bereitet, diese mit Fleischbrühe angerührt, ein Schöpflöffel von dem Angerührten an das Gedämpfte gethan, und alles nun eine halbe Stunde zusammen durchgekocht. Beim Anrichten werden die Herzen aufrecht auf eine Platte gestellt, die etwas dickliche Sauce, ein wenig abgefettet und mit etwas

Zitronensaft oder zwei Eßlöffel Essig abgeschärft, durch's Sieb darübergegossen, und das Ganze mit gerösteten oder aus dem Schmalz gebackenen Kartoffeln oder Knödeln serviert.

744. Gefüllte Kalbsherzen.

Nachdem die Herzen derart ausgehöhlt, daß noch fingerdick Fleisch daran ist, wird das Herausgeschnittene von allen Adern befreit, und mit 140 Gr. (1/4 Pfund) Kalbsleber, einer Schalotte und zwei Stück Petersilie fein verwiegt. Unterdes werden zwei abgeriebene gestrige Semmeln in Milch und Wasser eingeweicht, schnell wieder ausgedrückt, und in 70 Gr. (4 Lot) Butter abgedämpft, dann in eine Schüssel genommen, das Verwiegte, sowie zwei Eier, der Saft einer Zitrone, ein Eßlöffel gute Bratensauce, etwas Salz, Muskatnuß und weißer Pfeffer beigefügt, und alles gut untereinandergemacht. Mit dieser Masse füllt man nun die hergerichteten Herzen, näht sie oben gut zu, und kocht sie drei Viertelstunden in Fleischbrühe, dann werden sie herausgenommen, nach einigem Abkühlen mit gröblich geschnittenem Speck gespickt, und in einem Kastrol mit 52 Gr. (3 Lot) Butter, einer Zwiebel und etwas Bratenbrühe schön gelb gebraten. Wenn die Herzen jetzt vom Faden befreit und in der Mitte geteilt sind, ordnet man sie hübsch auf eine Platte, gießt die zurückgebliebene Sauce durch ein Sieb, gibt einen Kochlöffel Mehl und einen kleinen Eßlöffel Essig oder Zitronensaft in dieselbe, und richtet sie dann kochend heiß über die Herzen an.

745. Eingemachtes Kalbsgekröse.

Das Gekröse muß schön weiß und frisch, aus mehreren Wassern gewaschen, und von den Drüsen, d. h. von den runden weißchen Klümpchen, welche in dem Gekröse sitzen, gereinigt sein. Alsdann wird es in Salzwasser mit einem Lorbeerblatt, einer mit Nelken besteckten Zwiebel und einer geputzten Sellerie und gelben Rübe weichgekocht, und zum Ablaufen in einen Durchschlag gebracht. Ist es abgelaufen, so wird es in beliebige Stücke geschnitten, diese in einer weißen Einmachsauce (Nr. 306) einigemal aufgekocht, der Saft einer halben Zitrone oder etwas Essig darangegeben, und das Ganze auf eine Platte angerichtet.

746. Eingemachtes Kalbsgekröse mit Kartoffeln.

Ein Kochlöffel Mehl wird mit kaltem Wasser glatt angerührt, eine verschnittene Zwiebel, eine geputzte Sellerie und gelbe Rübe, ein Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale, Salz, Muskatnuß, das wie oben gereinigte, in Stücke geschnittene Gekröse, sowie geschälte, in Schnitze zerteilte, gewaschene rohe Kartoffeln dareingethan, nach Bedarf mit Wasser oder Fleischbrühe ange-

füllt, ein gutes Stück Butter darangegeben, und das Ganze nun so lang gekocht, bis Gekröse und Kartoffeln weich sind.

747. Gefüllte Kalbsmilz.

Die Milz wird mit einem guten Messer oben aufgeschnitten, und der Länge nach sorgfältig durchgelöst, doch so, daß sie von keiner Seite durchschnitten ist; man kann sie auch hergerichtet vom Metzger nehmen. Hernach kehrt man sie mit dem breiten Teil eines Kochlöffels um (d. i. man zieht sie über den auf der untern unaufgeschnittenen Seite angesetzten Kochlöffel herab), und schabt mit einem Blechlöffel von derselben herunter, doch nicht zu viel, damit sie nicht beschädigt wird. Inzwischen werden zwei Semmeln abgerieben oder abgeschält, in Würfel geschnitten, und mit etwas Milch begossen, bis sie durchgeweicht sind, übriggebliebenes fettes Fleisch nebst Schnittlauch, Petersilie, zartem Zwiebelrohr und Zitronenschale fein verwiegt, dieses samt dem von der Milz Abgeschabten, dem Brot, zwei Eiern, Salz und Pfeffer angerührt und mittels eines Eßlöffels in die Milz gefüllt, und letztere dann zugenäht und in ein Kalbsnetz gewickelt, welches man mit Faden umwickelt und zubindet. Die gefüllte Milz kann jetzt in einer Reis- oder Gerstensuppe oder in Salzwasser zwei Stunden langsam weichkochen, dann wird sie vom Faden befreit, und entweder ganz oder in Scheiben geschnitten (im ersteren Fall mit Salz und Pfeffer bestreut) in heißem Schmalz gelb geröstet. — Die Milz kehrt man öfters auch nicht um. In diesem Fall wird das Netz auseinandergelegt, und die Fülle, so groß die Milz ist, der Länge nach mit einem Eßlöffel daraufgegeben, dies zu einer Wurst zusammengerollt, und in die alsdann nicht abgeschabte Milz eingeschoben. Hernach wird letztere zugenäht, und wie oben gekocht und abgeröstet. — Man kann die Fülle auch ohne Fleisch bereiten, und dafür dann 35—52 Gr. (2—3 Lot) zerlassene Butter dareinrühren. — Sehr zu empfehlen ist, unter beide Füllen abgekochte, abgehäutete, in Würfel geschnittene Kalbsmilchlein zu mengen. — Wird als Beilage zu Gemüsen gegeben, oder als selbständiges Gericht mit Salat.

748. Gefüllter Kalbsmagen.

280 Gr. (½ Pfund) Kalbsleber wird abgehäutet, und mit einer kleinen Zwiebel, etwas Zitronenschale und feinem Zwiebelrohr fein verwiegt. Unterdes weicht man sechs altgebackene Semmeln in halb Wasser halb Milch ein, drückt sie nach Durchweichtsein fest aus, und nimmt sie samt dem Verwiegten in eine Schüssel. Hier werden sechs Eier, Salz, Pfeffer und Muskatnuß darangerührt, und das Ganze nun nicht zu fest in einen gut ausgewaschenen Kalbsmagen eingefüllt, dessen Oeffnung man zunäht. Man siedet sodann den Magen drei Stunden in vielem

Salzwasser, bestreut ihn hernach mit Salz und Pfeffer, und bratet ihn im Ganzen oder in fingerdicke Scheiben verschnitten schön braun in heißem Schmalz.

749. Eingemachte Kuttelflecke.

Man siedet $1^1/_{10}$—$1^3/_5$ Kilo (2—3 Pfund) rein geputzte Kutteln in Salzwasser recht weich, legt sie sodann in kaltes Wasser, schüttet sie in einen Durchschlag, und schneidet sie, nachdem sie abgelaufen sind, sehr fein nudelartig. Nun werden drei Kochlöffel Mehl in weniger zerlassener Butter mit einer feingeschnittenen Zwiebel und etwas Petersilie lichtgelb geröstet, mit Fleischbrühe saucenflüssig abgerührt, und zwei Lorbeerblätter, eine halbe Messerspitze Safran, ein Sträußchen Thymian, der Saft einer halben Zitrone oder nach Belieben Essig und ein wenig Salz dareingegeben. Nachdem dies zusammen eine halbe Stunde gekocht, wird es durch's Sieb gegossen und wieder in das Kastrol zurückgebracht, die Kutteln eine Viertelstunde in dieser Sauce gekocht, dann angerichtet, und mit feingeschnittener Zitronenschale bestreut. — Die Sauce wird öfters auch nicht durchgegossen, sondern nur Lorbeerblätter und Thymian herausgenommen, und die Kutteln sodann mit dem Uebrigen angerichtet. — Will man dieses Gericht feiner, so rührt man drei mit einem Eßlöffel Wasser gut verklopfte Eigelb in die Sauce, richtet die Kutteln dann sogleich in eine offene Butterpastete (Nr. 638) an, und überstreut sie mit feingewiegter Zitronenschale.

750. Geröstete Kuttelflecke.

Nachdem ungefähr $1^3/_5$ Kilo (3 Pfund) recht weichgekochte Kutteln fein nudelartig geschnitten, macht man ein gutes Stück Schmalz heiß, und dämpft darin eine verschnittene Zwiebel, dann gibt man hierein die Kutteln nebst Salz, Pfeffer, einem halben Kaffeelöffel feingewiegter Zitronenschale und einem halben Eßlöffel Kümmel, und bratet solche eine halbe Viertelstunde während öfteren Umkehrens, doch dürfen sie nicht hart werden.

751. Saure Kuttelflecke.

Zwei bis drei Kochlöffel Mehl werden in einem Stückchen Fett gelbbraun geröstet, ein Eßlöffel Zwiebelscheiben dareingemengt, und dies mit guter Feischbrühe zur gehörigen Dicke abgerührt, dann zwei Lorbeerblätter, eine Zitronenschale, Salz, Pfeffer, einige Nelken und Essig nach Belieben dazugegeben, und alles zusammen eine halbe Stunde gekocht. In dieser Sauce, welche man auch durch's Sieb gießen kann, kocht man nun die nach Nr. 749 in Salzwasser weichgekochten und ebenso geschnittenen Kutteln einigemal auf, und richtet das Ganze dann, nachdem die Lorbeerblätter herausgenommen, in eine tiefe Schüssel an.

752. Eingemachte Kalbsfüße.

Man siedet die gespaltenen, von den Rohrbeinen abgezogenen Kalbsfüße in Salzwasser weich, beint sie dann so viel als möglich aus, und schneidet jeden halben Fuß in zwei Teile. Nun wird in 70 Gr. (4 Lot) zerlassener Butter zwei bis drei Kochlöffel Mehl weiß geröstet, ein Eßlöffel verschnittene Zwiebel und ebensoviel Petersilie beigegeben, dies mit Fleischbrühe saucenflüssig abgerührt, Salz, Muskatnuß, eine Zitronenschale, ein wenig Safran und dann die Füße dazugethan, und das Ganze noch eine Viertelstunde aufgekocht. Vor dem Anrichten schärft man mit dem Saft einer halben Zitrone oder einem Eßlöffel Essig ab.

753. Eingemachte Kalbsfüße auf bessere Art.

Die wie vorige hergerichteten Kalbsfüße werden in Salzwasser mit einem Lorbeerblatt, einer mit drei Nelken besteckten Zwiebel, einer halben Sellerie, einer halben gelben Rübe und einem Stückchen Butter kernig weichgekocht, dann ausgebeint, jeder halbe Fuß in der Mitte geteilt, die Teile beliebig geformt, hernach in einer weißen Einmachsauce (Nr. 306), welche mit etwas Zitronensaft oder Essig, am besten Estragonessig, abgeschärft wurde, aufgekocht, und auf eine Platte oder in eine offene Butterpastete (Nr. 638) angerichtet.

Anmerkung. Ein Stückchen fettes Fleisch mit den Kalbsfüßen im Salzwasser gekocht, macht diese sehr mild.

754. Kalbshaxen.

Die Haxen, das untere Bein des Bugs, werden mit halb Wasser halb Essig zum Feuer gesetzt, wo man sie nach Hinzufügung von etwas Salz, Petersilie, Zwiebel, Lorbeerblatt, Nelken, Zitronenschale und gelber Rübe weichkochen läßt. Alsdann werden sie in eine tiefe Schüssel angerichtet, und, nachdem ein Teil des Absuds durch's Sieb darübergegossen, zu Tisch gegeben.

755. Gebratene Kalbshaxen.

Nachdem die Kalbshaxen gut gesalzen, läßt man in einem nicht zu hohen Kastrol ein Stück Butter zergehen, und gibt die Haxen darein, so, daß das Bein nach oben kommt. Nun fügt man Petersilienwurzel, etwas Grünes, dann Zwiebel, Lauch und einige Scheiben gelbe Rübe bei, und läßt das Ganze langsam anbraten. Wenn jetzt noch etwas Fleischbrühe hinzugegossen, werden die Haxen ganz langsam gedämpft, und währenddem mehrmals geschüttelt, damit sie nicht ansitzen.

756. Kalbshaxen in der Sauce. Kalbshaxen gespickt.

In ein Kastrol wird ein Stück Butter gegeben, sowie etwas Zwiebel, Lauch, Petersilienwurzel, gelbe Rübe, drei Nelken,

ein klein wenig Kardamomen und etwas Zitronensaft. Hierauf werden die eingesalzenen und gut in Mehl umgekehrten Haxen gelegt, und unter langsamem Zugießen von Fleischbrühe weichgedämpft. — Der fleischige Teil der Haxen kann abgehäutet, und mit feinem Speck gespickt werden. Die übrige Behandlung ist dann wie oben, nur kommt an die Sauce etwas Madera.

757. Gedünsteter Hammelsschlegel mit Gemüsen.

Der abgelegene Hammelsschlegel wird geklopft, der Knochen vorn abgehauen, und eine Handbreit Fleisch vorn abgeschnitten, so daß das reine Rohrbein hervorsteht. Alsdann setzt man den Schlegel mit so viel kaltem Wasser, daß es darübergeht, zum Feuer, schäumt ihn bei beginnendem Kochen rein ab, salzt ihn gehörig, gibt zwei verschnittene Knoblauchzehen, ein Salbeiblatt, einen halben Selleriekopf, Petersilienwurzel, eine halbe gelbe Rübe, eine mit vier Nelken besteckte Zwiebel und acht Pfefferkörner dazu, und kocht ihn damit weich. Nun wird er herausgehoben, in ein tiefes Geschirr gelegt, und nachdem ein Schöpflöffel von dem Absud darübergegossen, zugedeckt warmgestellt. Die übrige Brühe wird durchgeschüttet, wieder in das Geschirr zurückgebracht, und darin folgende hergerichtete Gemüse abgekocht: Man formt gelbe Rüben zu fingerlangen Rübchen, gleichermaßen weiße Rüben, dann teilt man einen geputzten Selleriekopf in vier bis sechs Schnitze und formt diese glatt, und endlich werden Schwarzwurzeln nach Nr. 407 geputzt und fingerlang zugeschnitten. Wenn vorstehende Gemüse eine halbe Stunde gekocht haben, thut man acht mittlere, abgeschälte, gewaschene, eiförmig zugeschnittene Kartoffeln dazu, und kocht sie damit halb weich, worauf dann noch eine Blume Carfiol, nach Nr. 443 geputzt, in kleinere Stücke zerteilt zu diesen Gemüsen gegeben und mit denselben weichgekocht wird; doch ist sehr darauf zu sehen, daß die Gemüse nicht verkochen. Der Schlegel wird sodann heiß auf eine Platte angerichtet, die mit dem Schaumlöffel behutsam herausgenommenen Gemüse um denselben herumgeordnet, und ein Teil der zurückgebliebenen Brühe extra in einer Saucière dazu aufgestellt. (Siehe Abbildung.)

758. Eingemachtes Hammelfleisch mit Kümmel.

Hierzu dient jedes beliebige Stück, doch ist die Brust am geeignetsten. Sie wird in beliebige kleine Stückchen verschnitten, diese gewaschen, und in kaltem Wasser auf's Feuer gesetzt. Sobald sie zu kochen anfangen, muß man sie rein abschäumen, dann sogleich herausnehmen, in kaltes Wasser legen, und abwaschen. In 70 Gr. (4 Lot) zerlassener Butter werden in-

zwischen drei Kochlöffel Mehl weiß geröstet, mit Fleischbrühe oder Wasser zur gehörigen Dicke abgerührt, das Fleisch dareingelegt, und mit einem halben Eßlöffel Kümmel, einer mit vier Nelken besteckten Zwiebel, Pfeffer, etwas Salz, einer Zitronenschale, einem halben Gliedchen zerriebenem Knoblauch und dem Saft einer halben Zitrone oder zwei Eßlöffel Essig langsam weichgekocht. Die Fleischstückchen werden sodann mit dem daranhängenden Kümmel in eine tiefe Platte angerichtet, die zurückgebliebene Sauce, nachdem Zwiebel und Zitronenschale herausgenommen ist, darübergegossen, und das Ganze mit gerösteten Kartoffeln oder mit Kartoffelknödeln zu Tisch gegeben.

759. Hammelscotelettes mit Sauce.

Werden nach Nr. 243 bereitet, und dann mit einer pikanten Sauce serviert. — Nach Belieben kann man beim Braten ein Stückchen Knoblauchbutter (Nr. 302) nehmen.

760. Gespickte Hammelscotelettes glaciert.

Eine Zwiebel, eine kleine Handvoll abgezupfte Petersilie und ein Sträußchen abgestreifter Thymian oder Estragon wird zusammen fein verwiegt, und dies in Butter gegeben, welche unterdes in einem Kastrol zerlassen wurde. Darin bratet man nun die nach Nr. 243 hergerichteten, mit feinem Speck gespickten Cotelettes auf der ungespickten Seite bedeckt leicht gelb (wobei man achtzugeben hat, daß sie von unten nicht hart werden, und deshalb etwas Fleischbrühe nachgießen muß), nimmt sie alsdann heraus, rührt in die zurückgebliebene Sauce einen Kochlöffel Mehl und etwas Fleischbrühe, und kocht die hernach wieder hineingegebenen Cotelettes hierin noch vollends weich. Sie werden jetzt herausgenommen, auf der gespickten Seite mit Glace (Nr. 5) oder dick eingekochter Bratenbrühe überstrichen, und im Kranz auf eine Platte gelegt, die Sauce, nachdem 35 Gr. (2 Lot) Knoblauch- oder Sardellenbutter (Nr. 302 oder 301) dareingerührt, dann sogleich durch's Sieb in die Mitte der Platte gegossen, und das Ganze gewöhnlich mit aus dem Schmalz gebackenen oder gerösteten Kartoffeln serviert.

761. Hammelscotelettes auf Gurken.

Die wie vorige hergerichteten Cotelettes werden in derselben Kräuterbutter mit ganz wenig Fleischbrühe in einem Kastrol langsam gelb, doch nicht ganz weich gedünstet, und zu gleicher Zeit drei mittelgroße, geschälte Gurken in längliche Stückchen geschnitten, und diese in 52 Gr. (3 Lot) Butter halb weichgedämpft. Nun nimmt man die Cotelettes heraus, rührt in die zurückgebliebene Sauce zwei Kochlöffel Mehl und etwas Fleisch-

brühe, gibt die Cotelettes wieder darein, und kocht sie hierin noch vollends weich. Hernach werden sie herausgehoben und warmgestellt, in die zurückgebliebene abgefettete Sauce zwei Eßlöffel Essig und die Gurken gegeben, diese eine Viertelstunde damit gekocht, dann in eine tiefe Platte angerichtet, und die Cotelettes zierlich daraufgelegt.

Anmerkung. In ähnlicher Weise kann jedes andere Hammelfleisch zubereitet werden, indem man es dann in passende Stücke schneidet.

762. Haschee von Hammelfleisch. Hammelfleischbrei.

Dieses Haschee wird gleich dem von Kalbfleisch (Nr. 703) zubereitet, nur daß hierzu ein kleines halbes Gliedchen mit dem Messer zerriebener Knoblauch oder zwei Eßlöffel Knoblauchwasser (s. in Nr. 868 und 1381) kommt. Es wird dann mit Croutonen (Nr. 565) besteckt.

763. Eingeschnittenes Hammelfleisch mit Zwiebeln.

Vier bis sechs mittelgroße, in Scheiben geschnittene Zwiebeln werden in 140 Gr. (8 Lot) gutem Fett gelb geröstet, dann mittels eines Schaumlöffels herausgenommen. In dem zurückgebliebenen Fett röstet man nun zwei Kochlöffel Mehl gelbbraun, rührt dies mit Fleischbrühe saucenflüssig ab, und kocht es mit einem Lorbeerblatt, einem halben Gläschen Essig, Pfeffer und ein wenig Salz langsam eine halbe Stunde. Nachdem dann das durch das langsame Kochen obenaufschwimmende Fett abgenommen ist, wird übriggebliebenes, in längliche Scheiben geschnittenes Hammelfleisch in die Sauce gethan, solches einigemal damit aufgekocht, zuletzt das Ganze in eine tiefe Platte oder in eine offene Butterpastete (Nr. 638) angerichtet, und die gerösteten Zwiebeln oben darübergelegt.

764. Eingeschnittenes Hammelfleisch mit Kartoffeln.

In zerlassener Butter oder gutem Fett wird zwei Kochlöffel Mehl gelbbraun geröstet, dies mit Fleischbrühe zur gehörigen Dicke abgerührt, und mit einem Lorbeerblatt, einer mit Nelken gespickten Zwiebel, einem halben Gläschen Essig, Pfeffer, ein wenig Salz, einem kleinen Sträußchen Estragon und einem halben Gliedchen Knoblauch eine halbe Stunde langsam gekocht, worauf man das Fett abnimmt und die Sauce durch's Sieb in eine Schüssel gießt. Nun werden rohe, zweimesserrückendicke Kartoffelscheiben nach Nr. 387 gebacken, von übriggebliebenem Hammelfleisch fingerlange und fingerdicke Streifen geschnitten, diese mit den Kartoffeln in der durchgegossenen Sauce auf's Feuer gesetzt, einigemal damit aufgekocht, und das Ganze sodann in eine tiefe Platte angerichtet.

765. Lamm- oder Gitzenfleisch mit Rahmsauce.

Man haut von einem ganz jungen Lamm oder Gitzen Kopf, Schulter und Brust ab, so daß es völlig die Gestalt eines Hasen hat, worauf der Rücken nebst den Schlegeln abgehäutet, das Gitzen umgekehrt, und von der innern Seite mit dem Rücken des Beils in der Mitte der Schlegel das Bein abgeschlagen wird, damit man dieselben, wie bei dem Hasen (Nr. 778) beschrieben ist, näher zusammenschieben kann, und das Lamm oder Gitzen dadurch geformter daliegt. Wenn Rücken und Schlegel auf der äußern Seite dann mittels eines Messers mit grobem Speck gespickt, werden sie mit Salz und Pfeffer eingewürzt, mit einem guten Stück Fett und einem Eßlöffel Zwiebelscheiben, einer Zitronenschale, einem Sträußchen Bohnenkraut oder Majoran und einem Gliedchen verschnittenem Knoblauch in eine Bratkachel eingelegt, und im Bratofen langsam gelb gebraten, indem man sie während dieser Zeit abwechselnd mit Butter und saurem Rahm beträufelt, auch mit der eigenen Sauce begießt. Unterdes wird in einem Stückchen Butter ein kleiner Kochlöffel Mehl gelb geröstet, dies mit $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) saurem Rahm abgerührt, und die Sauce nebst einem Eßlöffel Kapern und ein wenig Pfeffer einige Zeit gekocht, dann jene, worin das Lamm oder Gitzen gebraten, abgefettet, mit Fleischbrühe etwas aufgelöst, und durch ein Sieb zur Kapernsauce gegeben, beide Saucen noch miteinander gekocht, und in einer Saucière mit dem Lamm- oder Gitzenfleisch serviert.

Anmerkung. Den süßlichen Geschmack des Gitzenfleisches kann man dadurch beseitigen, daß man bei solchem vor Gebrauch nachstehende Beize (auch bei Wildpret sehr zu empfehlen) in Anwendung bringt: Einige Zwiebeln, eine verschnittene gelbe Rübe, ein Stengelchen Lauch, einige Zitronenschalen und Lorbeerblätter, zerdrückte Wachholderbeeren, klein wenig Muskatblüte, eine Messerspitze Kardamomen und ebensoviel Nelken werden in der erforderlichen Portion halb Wein halb Essig gesotten. Diese Beize läßt man dann einige Zeit stehen, und schüttet sie nun lauwarm über das Fleisch. — Nach Belieben kann man auch das Gitzenfleisch einige Stunden in die Beize Nr. 2143 legen.

766. Schweinscarré, Schweinsrückenstück, mit süßer Sauce.

Vom Schweinscarré oder Rückenstück sollten wo möglich die Rippen ausgeschnitten, und die Schwarte samt dem stärksten Fett abgenommen werden. Das Fleisch wird dann über Nacht eingebeizt (entweder in obiger Beize oder der Beize Nr. 2143), zur gehörigen Zeit mit etwas Fett, Salz, Pfeffer, Nelken, Zwiebelscheiben und einem kleinen Teil der Beize in eine Bratkachel gerichtet, und während öfteren Begießens mit seiner Sauce anderthalb bis zwei Stunden gebraten, und zwar, wenn es von einem ältern Schwein ist, zugedeckt in einem Kastrol. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten ver-

mengt man eine Handvoll geriebenes Weiß- oder Schwarzbrot mit Zucker und Zimt, bedeckt damit die obere fette Seite des Fleisches, und bringt nun letzteres, mit seinem Fett beträufelt, wieder in den Ofen, bis es gelb geworden. Unterdes wird in einem Stückchen Fett ein Kochlöffel Mehl nebst einem Stückchen Zucker gelb geröstet, darein dann ein Eßlöffel Brotbröseln gethan, und dies so lang mit einander geröstet, bis es braun geworden, worauf man es mit halb Wein halb Fleischbrühe oder Wasser zur gewöhnlichen Saucendicke abrührt, einen Kaffeelöffel Zimt, eine Messerspitze Nelken, genugsam Zucker und feingewiegte Zitronenschale beifügt, und solches zusammen gut durchkochen läßt. Nun wird das inzwischen fertig gewordene Fleisch herausgenommen und warmgestellt, die Sauce in das Geschirr, worin das Fleisch gebraten wurde, gegossen, und mit dem zurückgebliebenen Satz noch einige Zeit langsam gekocht. Sollte sie durch das Kochen zu dick geworden sein, so verdünnt man sie mit einem Gläschen Wein, dem Saft einer halben Zitrone und etwas Fleischbrühe. Sodann wird das Fett abgenommen, ein Teil der Sauce durch's Sieb in eine tiefe Platte geschüttet, das Fleisch darauf angerichtet, und die übrige Sauce in einer Saucière damit zu Tisch gegeben. — Kann auch, wenn es fertig gebraten ist, statt mit obiger Sauce, mit einer Aepfel-, Kirschen- oder Hagebuttensauce (Nr. 374, 369, 371) gegeben werden.

767. Abgekochtes Schweinefleisch mit Sauce.

Hierzu nimmt man meist Stücke, welche g a n z auf den Tisch zu geben nicht gut paßt. Diese werden in kleinere Stücke verhauen, und mit Wasser, einem Glas Essig, etwas Kümmel, zwei Lorbeerblättern, einem halben Sellerìekopf, ebensoviel gelber Rübe, zwei verschnittenen Zwiebeln und etwas Salz so lang gekocht, bis das Fleisch sich von den Knochen ablöst. Nun hebt man die Stücke mit dem Schaumlöffel heraus, richtet sie auf eine Platte übereinander an, bestreut sie mit Petersilie, und gibt sie sogleich mit einer Zwiebel- oder Pfeffersauce (Nr. 323, 320), auch öfters mit Senf zu Tisch. — Noch besser ist dieses Fleisch, wenn es einige Tage in den P ö k e l (Nr. 2088) gelegt wurde.

768. Schweinscotelettes mit Aepfelsauce.

Die Cotelettes werden nach Nr. 244 hergerichtet, und ebenso gebraten. Man richtet sie dann im Kranz auf eine Platte an, und gießt in die Mitte derselben eine Aepfelsauce (Nr. 374), oder serviert solche extra in einer Saucière.

769. Gedämpfte Schweinscotelettes mit Zwiebeln.

Wenn die Cotelettes wie vorige hergerichtet, mit Salz und

Pfeffer bestreut und in zerlassener Butter umgekehrt, werden sie übereinandergelegt, und so zwei bis drei Stunden liegen gelassen, hernach bratet man sie in einer Pfanne, worin ein kleines Stückchen Butter oder sonstiges gutes Fett zerlassen wurde, von beiden Seiten langsam gelb, nimmt sie dann heraus, und stellt sie warm. Nun werden vier mittelgroße Zwiebeln in Scheiben geschnitten, diese in 35 Gr. (2 Lot) Butter oder Schmalz gelb geröstet, in zwei Eßlöffel Essig und drei Eßlöffel Fleischbrühe eine halbe Viertelstunde gekocht, hernach in den vom Braten der Cotelettes zurückgebliebenen Saft gegeben, ein guter Kochlöffel Mehl dareingerührt, dies zusammen mit Fleischbrühe zur gehörigen Saucendicke abgerührt, und eine Viertelstunde durchgekocht. Nachdem sodann ein Eßlöffel französischer Senf darein verrührt und die Sauce noch einmal aufgekocht, fettet man sie ab, richtet sie in eine tiefe Platte an, und legt die Cotelettes im Kranz darüber.

770. Sauergekochter Schweinskopf.

Der Kopf wird rein geputzt, der Länge nach gespalten, und mit frischem Wasser auf's Feuer gesetzt. Wenn er dann rein abgeschäumt, wird er herausgenommen, in kaltes Wasser gelegt, abgewaschen und nach Entfernung der stärksten Knochen in kleinere Stückchen verhauen und verschnitten, letztere nun mit einer nelkenbesteckten Zwiebel, vier Lorbeerblättern, einem großen Sträußchen Estragon, einem Eßlöffel Kümmel, Pfeffer, Salz und etwas Fleischbrühe oder Wasser in ein Kastrol gethan, mit $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) Weinessig begossen, und so auf starkem Feuer schnell gekocht, bis das Fleisch kernig weich ist, worauf man die Kopfstückchen in eine tiefe Schüssel gehäuft anrichtet, einen Schöpflöffel von dem zurückgebliebenen Sud darübergießt, und sie mit einer Senfsauce (Nr. 319) oder mit rohem geriebenen Meerrettig (Nr. 338) zu Tisch gibt.

Anmerkung. In gleicher Art können die Ohren und die Füße des Schweins gekocht werden.

771. Geröstete Schweinsnieren. Saure Schweinsnieren.

Bereitet und beendet man nach Nr. 732 und 733.

772. Schwarzwildpret mit Orangensauce.

Wenn das Schwarzwildpret in ganzen Stücken auf den Tisch kommen soll, muß es so viel als möglich ausgebeint werden. Gewöhnlich verwendet man hierzu ein $2^3/_4$—$3^1/_2$ Kilo (5—6 Pfund) schweres Rippenstück, das man nach dem Ausbeinen dann zusammenrollt und zusammenbindet, und in halb Wasser halb Wein und $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) Essig, besser Estragonessig, nebst einer Sellerie, Petersilienwurzel, gelber Rübe, einigen

nelkenbesteckten Zwiebeln, einem fingerlangen Stengelchen Meerrettig, einem Eßlöffel zerdrückten Wachholderbeeren, einigen Lorbeer- und Salbeiblättern, etwas Majoran oder Thymian, einem Gliedchen Knoblauch, einem Eßlöffel ganzem Pfeffer und dem gehörigen Salz anderthalb bis zwei Stunden langsam weichdämpft. Währenddem wird von zwei süßen Orangen die Schale ohne das Weiße zu ganz kleinen Würfeln geschnitten, und diese mit etwas Wasser weichgekocht, alsdann in einem Stückchen Fett zwei Kochlöffel Mehl schön gelb geröstet, solches mit einem Glas Wein und zwei Schöpflöffeln von dem durch's Sieb gegossenen Fleischabsud abgerührt, der Saft einer halben Zitrone und der der Orangen darangedrückt, nun die in Würfel geschnittenen Orangenschalen samt dem Wasser, etwas Zucker und eine Messerspitze spanischer Pfeffer beigefügt, und dies zusammen eine halbe Stunde langsam gekocht, wo man hernach das Fett davon abnimmt. Das indes weichgekochte Schwarzwildpret wird jetzt herausgenommen, abgewischt, aufgebunden, und auf eine Platte angerichtet, deren Rand man mit abgezupfter Petersilie bekränzt. Die Sauce serviert man dann gewöhnlich extra, es kann aber auch die Hälfte davon unter das Wildpret gegossen werden.

Anmerkung. Das ältere Wildschwein muß man in Stücke zerhauen, und zwei bis drei Tage in die Beize (Nr. 2143) legen; beim jungen ist dies nicht notwendig, — auf keinen Fall darf es länger als zwölf Stunden in der Beize sein.

773. Eingemachtes Schwarzwildpret.

Hierzu werden $2^1/_4$ Kilo (4 Pfund) von der Brust oder dem Bug genommen, dies in kleinere Stücke verhauen, und wenn das Fleisch von einem ältern Wildschwein ist, legt man es zwei bis drei Tage in die Beize (Nr. 2143). Hernach röstet man zwei Kochlöffel Mehl in einem Stückchen Butter oder gutem Fett gelb, rührt damit drei Eßlöffel Semmelbröseln und einen Eßlöffel grobgestoßenen Zucker so lange, bis es schön dunkelbraun ist, und röstet damit nun noch einigemal zwei Eßlöffel feine Zwiebelscheiben. Dies wird alsdann mit $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) Wein, und, wenn das Wildpret gebeizt wurde, mit einem Schöpflöffel Beize, im andern Fall mit $^1/_8$ Ltr. ($^1/_2$ Schoppen) Essig angerührt, das Fleisch hineingelegt, mit so viel Fleischbrühe oder Wasser aufgefüllt, daß es damit bedeckt ist, und mit zwei Lorbeerblättern, einigen zerdrückten Wachholderbeeren oder besser einem Kaffeelöffel Wachholderselz, einigen Gewürznelken, einem halben Kaffeelöffel Zimt, ebensoviel feingeschnittener Zitronenschale, einem kleinen halben Kaffeelöffel Pfeffer und dem gehörigen Salz langsam weichgekocht, wobei es zugedeckt sein muß.

Nachdem es dann angerichtet und warmgestellt, wird die Sauce, nach Belieben mit Zucker versüßt, auf starkem Feuer zur gehörigen Dicke eingekocht, hernach etwas abgefettet, solche durch's Sieb teils über das Wildpret, teils in eine Saucière gegeben, und die Platte mit einer Garnierung von Butterteig serviert.

774. Cotelettes von Schwarzwildpret.

Die Cotelettes richtet man ganz nach Nr. 244 her, nur schneidet man blos die Schwarte ab. Nach dem Klopfen werden sie mit Salz, Pfeffer und einigen zerdrückten Wachholderbeeren eingerieben, und eine Stunde übereinandergelegt, dann in zerlassener Butter und hernach in Brodbröseln umgekehrt, und auf dem Rost oder in der Pfanne, in welch' letzterem Fall etwas Fett dazugenommen wird, von beiden Seiten gelb gebraten. Nun richtet man sie im Kranz auf eine Platte an, legt einen Kranz von Butterteig (Nr. 2068) darüber, und gibt eine pikante Sauce, besonders Pfeffer- oder Liebesäpfelsauce (Nr. 320, 335) dazu, oder eine süße Sauce, z. B. Hagebutten- oder Aepfelsauce (Nr. 371, 374).

775. Eingemachtes Rehfleisch.

Dazu nimmt man gewöhnlich Brust, Hals und Bug; das ältere und stärkere Reh muß einige Tage in die Beize (Nr. 2143), bei dem jungen ist es nicht so notwendig. Es werden nun zwei Kochlöffel Mehl in dem Fett von 70 Gr. (4 Lot) ausgelassenen kleinen Speckwürfeln, nachdem letztere herausgenommen sind, nebst vier Eßlöffel Semmelbröseln und einem halben Eßlöffel Zucker so lange geröstet, bis die Einbrenn dunkelbraun aussieht, dies mit einem Glas Wein und, wenn gebeizt wurde, einem Schöpflöffel Beize, im andern Fall mit einem Glas Essig angerührt, dann nebst $1^3/_5$ Kilo (3 Pfund) von dem zuvor in kleinere Stücke verhauenen Fleisch, einer halben geputzten Sellerie und gelben Rübe, einer mit vier Nelken besteckten Zwiebel, zwei Lorbeerblättern, Salz, Pfeffer und so viel Wasser oder Fleischbrühe, daß es darübergeht, auf's Feuer gesetzt, und so das Ganze langsam weichgekocht. Hernach wird das Fleisch, nachdem die stärksten Knochen daraus entfernt sind, auf eine tiefe Platte angerichtet, die Sauce, etwas abgefettet, durch's Sieb teils darüber, teils in eine Saucière gegossen, das Fleisch noch mit feingeschnittener Zitronenschale überstreut, und mit glacierten oder gerösteten Kartoffeln zu Tisch gegeben. — Eine Hauptsache ist, daß die Sauce nicht zu dünn ausfällt; sie muß dicklich vom Löffel laufen. — Man kann auch das Fleisch mit

obigen Zuthaten ohne die Einbrenn weichkochen, und dann erst die obenbeschriebene Sauce bereiten.

776. Eingemachtes Hirschfleisch.

Hierzu wird meist vom Schlegel, aber auch Bug und Brust genommen, und dies dann einige Tage eingebeizt (s. Einbeizung, Nr. 2143), nachdem zuvor von ersterem halbhandgroße Stückchen geschnitten, Bug und Brust dagegen in gehörige kleine Stückchen verhauen wurden. Nun zerläßt man in einem Kastrol ein Stückchen Butter oder sonstiges gutes Fett, gibt zwei Eßlöffel Zwiebelscheiben hinein, bedeckt solche mit 140 Gr. (8 Lot) in Scheiben geschnittenem Speck, und legt darauf, nebst einem Gliedchen Knoblauch, einigen Lorbeerblättern, einer Messerspitze Nelken, einem Sträußchen Thymian, Salz und Pfeffer, das Fleisch. So läßt man es zugedeckt gelb anbraten, und nimmt es dann heraus. Hernach röstet man in dem zurückgebliebenen Saft drei Kochlöffel Mehl ein wenig, rührt solches mit einigen Schöpflöffeln guter Fleischbrühe und nach Bedarf von der Beize ab, und kocht in dieser Sauce das Fleisch jetzt langsam weich. Es wird hierauf mit einer Gabel behutsam auf eine tiefe Platte angerichtet, die abgefettete, nach Belieben mit einem Eßlöffel Zucker gewürzte Sauce durch's Sieb darübergegossen, und das Ganze, nachdem es mit feingeschnittener Zitronenschale überstreut, mit gleichgroßen, rundgedrehten, gebratenen Kartoffeln serviert. — Kann auch ganz nach voriger Nummer bereitet werden.

777. Eingeschnittenes Reh- oder Hirschfleisch.

Man schneidet übriggebliebenes gekochtes oder gebratenes Reh- oder Hirschfleisch in beliebig große Blättchen oder in fingerlange und fingerdicke Streifen, und kocht diese in einem Stückchen Butter und einem halben Schöpflöffel Fleischbrühe bedeckt langsam auf. Unterdes werden zwei Kochlöffel Mehl und zwei Eßlöffel Semmelbröseln mit feingeschnittenen Zwiebelscheiben in Fett gelbbraun geröstet, dies mit guter Fleischbrühe abgerührt, ein paar Eßlöffel Essig, $^{1}/_{8}$ Ltr. ($^{1}/_{2}$ Schoppen) saurer Rahm, Pfeffer, ein klein wenig Salz und eine halbe Messerspitze gestoßene Lorbeerblätter oder ein ganzes Lorbeerblatt darangethan, und alles eine Viertelstunde miteinander gekocht. Die Sauce wird nun durch's Sieb über das Fleisch gegossen, und letzteres noch einigemal darin aufgekocht, vor dem Anrichten dann das obenaufschwimmende Fett abgenommen und ein Eßlöffel Kapern daruntergemengt, und das Fleisch neftb der Sauce, welche nicht zu dünn sein darf, in eine tiefe Platte angerichtet und mit länglichgeschnittener Zitronenschale über-

streut. — Wird auch öfters mit einem Kranz von Butterteig (Nr. 2068) belegt, oder in eine offene Butterpastete (Nr. 638) angerichtet.

Anmerkung. Sollte die Sauce zu dieser und der vorhergehenden Nummer nicht hinlänglich braun sein, so wird mit gebranntem Zucker (Nr 2048) nachgeholfen.

778. Gedämpfter Hase.

Nachdem der Hase abgezogen, wird das sogenannte Junge oder der Hasenpfeffer, nämlich der Kopf mit dem Halse, die Vorderläufe und die Brust, abgeschnitten, so daß nur die Schlegel am Ziemer bleiben, und hierauf die Schenkelknochen mit dem Rücken des Beils von innen abgeschlagen, damit sie sich zu einer gefälligeren Form zusammenschieben lassen, und die Füße nicht so steif hinausstehen. Ist es ein älterer Hase, so muß er gebeizt werden, bei einem jungen ist dies keine Notwendigkeit. Er wird nun abgehäutet, gespickt, mit Salz und Pfeffer bestreut, und nebst 70 Gr. (4 Lot) in Würfel geschnittenem Speck, einer oder zwei verschnittenen Zwiebeln, einigen Lorbeerblättern und einer Messerspitze Nelken in eine Bratkachel eingerichtet, wo man ihn mit fetter Fleischbrühe begießt, und so im Bratofen zugedeckt gelb andünsten läßt. Die Leber, die Lunge und das Herz werden fein verwiegt, nebst zwei Eßlöffel Mehl und zwei Eßlöffel Semmelbröseln zum Hasen gethan, ein Glas Wein und ein Schöpflöffel Fleischbrühe darangegossen, beim ältern auch etwas von der Beize, beim ungebeizten ein wenig Essig, und unter öfterem Begießen der Hase so lange in dieser Sauce gedämpft, bis er weich geworden, (was bei einem jungen ungefähr eine Stunde Zeit erfordert,) wo man ihn dann herausnimmt und warmstellt. Die Sauce wird nun etwas abgefettet, ein wenig mit Fleischbrühe verdünnt und mit Zitronensaft oder etwas Essig abgeschärft, hernach durch's Sieb getrieben, noch einmal kochend heiß gemacht, und auf die Platte unter den Hasen gegossen. Diesen überstreut man alsdann mit feingeschnittener Zitronenschale, und gibt ihn gewöhnlich mit Kartoffelknödeln zu Tisch. — Die Sauce wird der Leber wegen öfters auch nicht durchgetrieben; in diesem Fall muß man dann die Zwiebeln und Lorbeerblätter herausnehmen. — Den Hasen kann man eben so gut in Stücke verhauen, welche dann beim Anrichten so auf die Platte geordnet werden, daß sie zusammen einem ganzen Hasen ähnlich sind.

779. Gedämpfter Hase auf andere Art.

Wenn der Hase wie obiger hergerichtet, gehäutet und ge-

spickt ist, wird er in Stücke geschnitten, (die Schlegel und der Rücken je in drei Stücke,) und diese dann in einer Bratkachel nach voriger Nummer gedämpft, nachdem zuvor 70 Gr. (4 Lot) Speck, drei kleine Zwiebeln, eine Zitronenschale, einige ganze Nelken, etwas Pfeffer, drei bis vier Eßlöffel Essig, etwas Salz und so viel Wasser dazugegeben, daß es fingerbreit an den Stücken heraufgeht. Ist nun alles beinahe weich, so läßt man 35 Gr. (2 Lot) Butter vergehen, und röstet darin zwei Kochlöffel Mehl braun, dies rührt man sodann zum Hasen, und kocht das Ganze bedeckt so lange, bis der Hase weich ist, hernach wird er angerichtet, und die Sauce durch's Sieb darübergegossen.

780. Eingemachter Hase.

Man spickt den gebeizten, in kleine Stücke verhauenen Hasen mit feinem Speck, setzt ihn mit 70 Gr. (4 Lot) in Scheiben geschnittenem Speck, einigen Lorbeerblättern, einem Sträußchen Thymian, Salz, Pfeffer und einer Messerspitze Nelken auf's Feuer, läßt denselben, zugedeckt, gelb anbraten, und nimmt ihn dann heraus. In dem zurückgebliebenen Saft wird nun zwei Kochlöffel Mehl ein wenig geröstet, dies mit Fleischbrühe und etwas Beize saucenflüssig abgerührt, hierein dann wieder der Hase gelegt, und solcher bedeckt langsam weichgekocht. Hernach wird er in eine tiefe Platte angerichtet, das Fett von der Sauce abgenommen, diese, nach Belieben mit einem Eßlöffel Zucker gewürzt, durch's Sieb über die Hasenstückchen gegossen, das Ganze mit feingeschnittener Zitronenschale überstreut, und mit gleichgroßen, rundgedrehten, gebratenen Kartoffeln serviert.

781. Schwarzer Hase.

Wird ganz wie voriger bereitet, nur braucht er, wenn er jung ist, nicht gebeizt zu werden. Sind die Stückchen auf die Platte angerichtet, so verdünnt man die Sauce mit etwas Fleischbrühe, rührt einen halben Schöpflöffel Hasenblut (Schweiß), welches man beim Ausziehen des Hasens in $^1/_{16}$ Ltr. ($^1/_4$ Schoppen) Essig auffaßt, daran, gießt sie, ohne sie mehr kochen zu lassen, durch's Sieb über den Hasen, bestreut solchen mit feingeschnittener Zitronenschale, und gibt ihn sogleich zu Tisch. — Ist der Hase schon älter, so daß man ihn beizen muß, so kommt Herz und Leber samt dem Schweiß in die Beize, und es wird von dieser Beize zur Sauce genommen. Sollte letztere nicht hinlänglich schwarz sein, so wird mit gebranntem Zucker (Nr. 2048) nachgeholfen.

Anmerkung. Ueber diesen und den vorhergehenden Hasen wird öfters beim Anrichten ein kleiner Schöpflöffel gebackene Zwiebeln (Nr. 500) gestreut.

782. Hasenpfeffer oder Hasenjung.

Solcher besteht, wie schon in Nr. 778 erwähnt, aus den Läufen, dem Kopf, aus dem die Augen herausgenommen werden und den man spaltet, dem Hals, der Brust, der Leber und dem Herz. Diese Teile, nachdem sie in kleinere Stücke verhauen und verschnitten, legt man über Nacht in die Beize (Nr. 2143), setzt sie den andern Tag mit 1 Ltr. (1 Maß) Wasser, der Beize, die 1/4 Ltr. (1 Schoppen) ausmachen soll, einem Lorbeerblatt, einer verschnittenen Zwiebel, einer gelben Rübe, Zitronenschale, ein klein wenig Knoblauch, sechs zerdrückten Wachholderbeeren, Salz und etwas Pfeffer auf's Feuer, und läßt sie, je nachdem es ein alter Hase ist, ungefähr eine Stunde halb weichkochen. Nun werden in zerlassenem Fett zwei Kochlöffel Mehl, ebensoviel geriebenes Brot und ein Kaffeelöffel Zucker schön braun geröstet, dieses mit dem Hasenabsud abgerührt, der Hasenpfeffer darin vollends weichgekocht, alsdann die Stücke mit einer Gabel auf die Platte angerichtet, und die Sauce durch's Sieb darübergegossen. — Wird gewöhnlich mit gerösteten Kartoffeln oder gerösteten Spätzchen aufgetragen.

783. Eingeschnittener Hase.

Wird ganz nach 777 bereitet, nach Belieben kann jedoch der saure Rahm wegbleiben.

784. Haschee von Fasan oder Rebhühnern.

Nachdem von übriggebliebenem gebratenen Fasan oder Rebhühnern alles Fleisch vom Gerippe abgemacht, werden die Gerippe im Mörser etwas verstoßen, dann ins Kochgeschirr genommen samt Zwiebel, Nelken, Lorbeerblatt, einem Glas Wein und einem Schöpflöffel Fleischbrühe, und dies zusammen gut verkocht, hernach durchgegossen. Inzwischen wird das Fleisch fein verwiegt und alsdann nach Nr. 703 gekocht, nur daß man dabei obigen Gerippeabsud und blos wenn notwendig noch Fleischbrühe verwendet; allenfalls vorhandene Bratensauce vom Fasan oder den Rebhühnern wird daruntergerührt. — Kann als selbständiges Gericht oder als Fülle in Pastetchen gegeben werden; in ersterm Fall wird die Platte mit Croutonen (Nr. 565) besteckt.

785. Gedämpfte Wildgans.

Man dämpft nur alte Gänse. Nachdem die Gans gerupft und abgesengt (abgebrannt) ist (denn eine Wildgans darf man nie abbrühen), wird sie ausgenommen, ausgewaschen und aufdressiert (Nr. 2080), und vier bis acht Tage in die Beize (Nr. 2143) gelegt. Hernach setzt man sie mit einem Stück

Fett, einigen Speck- und Zwiebelscheiben, Lorbeerblättern, Nelken, Ingwer, Neugewürz, etwas Salz und Pfeffer in einem Kastrol auf's Feuer, dämpft und bratet sie so lange, bis sie von beiden Seiten gelb geworden, und nimmt sie sodann heraus. In dem zurückgebliebenen Fett werden jetzt zwei Kochlöffel Mehl und zwei Eßlöffel Semmelbröseln gelb geröstet, dies mit einem Schöpflöffel Beize und zwei Schöpflöffel Fleischbrühe abgerührt und aufgekocht, die Gans dareingelegt, und zugedeckt langsam weichgekocht, indem man inzwischen, wenn es sich notwendig zeigt, etwas Fleischbrühe oder Wasser, auch ein wenig Beize nachgießt. Bis die Gans weich ist, was ungefähr zwei bis drei Stunden Zeit erfordert, wird die Sauce zur gehörigen Dicke eingekocht sein, worauf man dieselbe abfettet, durch's Sieb über die angerichtete Gans gießt, und letztere mit feingeschnittener Zitronenschale überstreut zu Tisch gibt.

786. Gedämpfte Wildente mit Kapern.

Wird wie vorhergehende Wildgans bereitet, nur darf sie nicht länger als drei Tage in der Beize liegen, eine junge blos einen Tag. Zum Fertigwerden braucht eine junge nur eine Stunde, eine ältere zwei Stunden. Beim Anrichten wird ein Eßlöffel Kapern und ein halber Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale unter die Sauce gemengt.

787. Gedämpfte Wildtauben.

Hierzu nimmt man ältere. Diese werden ganz nach Nr. 785 zubereitet und gekocht, doch legt man sie nur zwölf Stunden in die Beize.

788. Gans mit Reis.

Nachdem die Gans rein geputzt ist, wird sie ausgebeint (Nr. 2072), auf ein Brett auseinandergelegt, und mit Salz bestreut. Nun wird 280 Gr. (1/2 Pfund) Reis gewaschen, mit so viel fetter Fleischbrühe oder in deren Ermangelung mit Wasser und 140 Gr. (8 Lot) zerlassener Butter übergossen, daß es handhoch über dem Reis steht, dieser dann auf's Feuer gesetzt, ein wenig Salz und eine mit drei Nelken besteckte Zwiebel darangethan, und derselbe, ohne ihn zu verrühren, genau bedeckt eine Stunde ganz langsam gekocht, während welcher Zeit er kernig weich und trocken geworden sein wird, worauf man ihn in einem irdenen Geschirr zum Erkalten stellt. Er wird sodann, jedoch etwas locker, bis auf einen kleinen Teil in die Gans eingefüllt, letztere über dem Reis zusammengebunden, und durchaus zugenäht. Hernach reibt man dieselbe mit Salz und Pfeffer ein, bindet sie in einige butterbestrichene Bogen Papier,

und bringt sie in eine Bratkachel, wo man etwas Wasser daruntergießt, eine verschnittene Zwiebel dazulegt, und die Gans im Bratofen anderthalb bis zwei Stunden bratet, hierauf das Papier abnimmt, und solche unter öfterem Begießen vollends weich und gelb bratet. Der zurückgebliebene Reis wird mit einem halben Schöpflöffel Fleischbrühe auf's Feuer gesetzt, und langsam aufgewärmt und aufgekocht, bis er wieder trocken oder vielmehr ohne Brühe ist, dann gleichmäßig auf die bestimmte Platte gegeben, und die unterdes weichgebratene Gans darauf angerichtet. Von der zurückgebliebenen Sauce nimmt man das Fett ab, gießt in den Satz etwas Fleischbrühe, macht die Sauce noch einmal kochend heiß, säuert sie mit etwas Zitronensaft, und gibt sie, durch's Sieb geschüttet, extra mit der Gans zu Tisch.

789. Ente mit Reis.

Bereitet man ganz nach vorhergehender Nummer, nur braucht sie blos die Hälfte Zeit zum Fertigwerden.

790. Verschnittene Gans oder Ente mit Parmesankäs.

Die Gans oder Ente wird den Tag zuvor abgenommen, rein geputzt und aufdressiert (Nr. 2080), mit Salz und Pfeffer eingerieben, und auf gewöhnliche Art gebraten (Nr. 1155). Währenddem wird 210 Gr. (12 Lot) feingewiegtes Ochsenmark in einem Kastrol oder Tiegel zerlassen, bis das Häutige anfängt hart zu werden, dann wird solches mittels eines Schaumlöffels herausgenommen, 210 Gr. (12 Lot) gewaschener Reis in dem heißen Mark etwas geröstet, sechs bis acht Schöpflöffel Fleischbrühe darangegossen, und dies zusammen eine halbe Stunde zugedeckt gedämpft. Der Reis muß ganz eingekocht, noch kernig und doch weich sein, alsdann mengt man 105 Gr. (6 Lot) geriebenen Parmesankäs, etwas Salz, weißen Pfeffer und eine halbe Messerspitze pulverisierten Safran oder einen Eßlöffel Safranwasser (s. in Nr. 23) leicht darunter, und richtet ihn auf eine Platte an. Die indes weichgebratene Gans oder Ente wird jetzt transchiert, mit den Stücken der Reis bekränzt, und dazu die zurückgebliebene Sauce serviert, nachdem solche zuvor abgefettet, mit Fleischbrühe verdünnt, und durch's Sieb in eine Saucière gegossen wurde. — Schöner nimmt sich die Platte aus, wenn die transchierte Gans oder Ente obenüber mit Glace (Nr. 5) bestrichen wird.

791. Gedämpfte Ente.

Ein Stück Butter, Mark, Nierenfett oder auch ein fettes Stückchen Fleisch wird samt einer halben verschnittenen Sellerie, ebensoviel gelber Rübe, einer zerschnittenen Zwiebel, einem Lor=

beerblatt, einer Zitronenschale, acht Pfefferkörnern, etwas Salz, einem halben Gliedchen Knoblauch und wenigem Majoran in ein Kastrol gebracht, und die ausgenommene, rein geputzte, flammierte oder abgebrühte, aufdressierte Ente (Nr. 2080) dareingegeben, diese mit so viel Wasser, daß sie zur Hälfte darinliegt, zugedeckt weichgedünstet (was bei einer jungen eine, bei einer alten zwei Stunden Zeit braucht), und sodann samt dem Sud eine Viertelstunde vom Feuer gestellt. Nach dieser Zeit wird sie auf ein Schneidbrett genommen, und in beliebige Teile verschnitten. — Man gibt sie zu gedünstetem Reis oder Kohl, auch zu Kartoffeln u. dgl., wo dann die Sauce nur wenig abgefettet, durch's Sieb gegossen und extra dazu serviert wird. Sie kann auch als eigenes Gericht gegeben werden, in welchem Fall man die Sauce kürzer einkocht und unter die Entenstückchen gießt.

792. Enten in Orangensauce.

Vom Tisch übriggebliebene gebratene Enten werden zu schönen Stückchen geschnitten, und in einem Kastrol mit zwei Eßlöffel fein würflig geschnittenem Speck, ebensoviel Zwiebeln, dem Saft einer Orange, einem halben Eßlöffel in Streifen geschnittenen Orangenschalen, einem Lorbeerblatt und einer Knoblauchzehe zugedeckt eine Viertelstunde gedünstet, dann herausgenommen, und zugedeckt warmgestellt. In das Zurückgebliebene rührt man nun einen Kochlöffel Mehl, gibt ein Gläschen Wein, sowie etwas von der Brühe, die vom Braten der Enten übrig ist, und einen Schöpflöffel Fleischbrühe dazu, und kocht sodann die Sauce eine halbe Stunde, worauf man dieselbe abfettet und durch's Sieb gießt, hernach wieder zurück in das Kastrol bringt, und hier schnell heiß rührt, zum Kochen darf sie nicht mehr kommen. Wenn dann die Enten angerichtet und mit der heißen Sauce übergossen, werden sie mit gerösteten oder gebackenen Kartoffeln serviert.

793. Gansjung oder Ganspfeffer.

Nachdem die Gans an den zusammengebundenen Füßen aufgehängt ist und die Flügel geschränkt sind, wird sie am Genick etwas abgerupft, und letzteres mit einem scharfen Messer überschnitten, doch so, daß der Schlund nicht beschädigt wird, da sonst das Unreine vom Magen in das Blut laufen würde. Letzteres wird in einem Geschirr, worin etwas Essig ist, aufgefangen, die Gans, wenn sie ausgeblutet hat, dann heruntergenommen, nach wieder aufgemachten Flügeln gerupft, mit strudelndem Wasser abgebrüht, und rein geputzt, der Kopf nebst dem Hals abgeschnitten, die Flügel am zweiten Gelenk abge-

hauen, und die Füße am Knie abgelöst. Nun schneidet man die Gans unten auf, zieht das Eingeweide heraus, dabei achtgebend, daß die Leber nicht beschädigt wird, und legt die Gans bei Seite. Alsdann wird der Magen vom Gedärm abgelöst, aufgeschnitten und ausgeputzt, die Galle behutsam aus der Leber herausgenommen, letztere und der Magen in kleinere Stücke verschnitten, Kopf, Hals, Füße (bei welchen mit einem Tuch die Haut abgestreift wurde) und Flügel desgleichen in kleine Stückchen verhauen, und jetzt alles dies gewaschen. Der Ganspfeffer, der nach Belieben über Nacht in die Beize (Nr. 2143) gelegt werden kann, wird sodann mit einem Glas Essig oder ebensoviel Beize, Salz, Pfeffer, einer mit Nelken gespickten Zwiebel, zwei Lorbeerblättern, einer gelben Rübe, Zitronenschale, einem Sträußchen Majoran, einem Gliedchen Knoblauch und so viel Wasser, daß es darübergeht, auf's Feuer gesetzt, und hier langsam weichgekocht. Unterdes werden zwei Kochlöffel Mehl in gutem Fett gelb geröstet, und damit dann ein Eßlöffel feine Zwiebelscheiben so lange, bis sie gelb und das Mehl braun geworden, dies mit dem Absud von dem Gansjung zur gehörigen Dicke abgerührt, und letzteres nun dareingebracht und noch eine Viertelstunde gekocht, worauf man es herausnimmt und in die bestimmte Schüssel anrichtet. Das Blut wird unter die Sauce gerührt, und diese, ohne sie nochmals kochen zu lassen, sofort durch's Sieb über den Ganspfeffer gegossen. — Gibt man mit gerösteten Kartoffeln oder beliebigen Knödeln. Kann man auch in eine offene Butterpastete (Nr. 638) anrichten.

794. Gedämpfte Gansleber mit Kastanien.

Aus einer schönen, weißen, fetten Gansleber schneidet man die Galle aus, und wischt dann die Leber rein ab. Nun wird in einem Kastrol 35 Gr. (2 Lot) in Würfel geschnittener Speck zerlassen, ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebelscheiben und die Leber dareingethan, und letztere mit Salz, Pfeffer und einer halben Messerspitze Nelken überstreut. So läßt man sie von beiden Seiten gelb anbraten, gießt dann ein Glas roten Wein daran, und läßt diesen, indem man das Ganze gut bedeckt, langsam daran eindünsten. Ist die Sauce völlig eingekocht, so wird die Gansleber herausgenommen und warmgestellt, in dem zurückgebliebenen Fett ein halber Kochlöffel Mehl gelblich geröstet, dieses mit Fleischbrühe zur gehörigen Dicke abgerührt und aufgekocht, die Sauce noch eine Viertelstunde langsam durchgekocht, nun abgefettet, durch's Sieb in eine Saucière gegossen, und die Gansleber über glacierte Kastanien (Nr. 501) angerichtet und nebst der Sauce zu Tisch gegeben. — Die Leber

sollte immer ganz frisch zubereitet werden, da sie durch längeres Aufbehalten ihren feinen Geschmack verliert und bitter wird.

795. Gedämpfte Gansleber mit Trüffelsauce.

Es werden Trüffeln in stiftartige lange Streifen geschnitten, und diese in eine schöne, von der Galle befreite und abgewischte Gansleber der Reihe nach gesteckt, doch so, daß man von den Trüffeln noch etwas sieht. Nun wird in einem Kastrol ein Stückchen würflig geschnittener Speck zerlassen, die Leber nebst einem Eßlöffel Zwiebelscheiben, zwei Lorbeerblättern, Pfeffer, wenigem Salz, einer halben Messerspitze Nelken und den im Mörser feingestoßenen Trüffelabfällen dareingelegt, und ein Glas roter Wein darangegossen, welchen man ungefähr eine Stunde in die Leber eindünsten läßt, dann letztere herausnimmt und warmstellt. In dem zurückgebliebenen Saft röstet man hernach einen kleinen Kochlöffel Mehl einigemal um, und rührt ihn mit Fleischbrühe saucenflüssig ab; noch besser ist es, wenn man statt Mehl und Fleischbrühe einen kleinen Schöpflöffel braune Einmachsauce (Nr. 305) in den Saft rührt. In beiden Fällen wird die Sauce eine Viertelstunde langsam gekocht, dann abgefettet, teils in eine Saucière, teils unter die Leber gegossen, und letztere mit etwas Zitronensaft besprengt zu Tisch gegeben.

796. Gebratene Gansleber.

Die von der Galle befreite Gansleber wird mit wenigem würflig geschnittenen Speck, einem Eßlöffel Zwiebelscheiben, wenigem Salz, Pfeffer, einer halben Messerspitze Nelken und zwei Lorbeerblättern gelb gebraten, und währenddem teils mit fetter Fleischbrühe, teils mit der eigenen Sauce begossen. Nach ungefähr einer Stunde ist sie fertig. Sie wird nun auf eine warme Platte angerichtet, die Sauce abgefettet, mit etwas Fleischbrühe verdünnt und aufgekocht, dann, mit dem Saft einer halben Zitrone pikant gemacht, über die Leber gegossen, und letztere gewöhnlich mit gleichgroßen, rundgedrehten, gebratenen Kartoffeln zu Tisch gegeben.

797. Gebackene Gansleber.

Die weniger schönen Ganslebern werden nach Beseitigung der Galle in halbfingerdicke Scheiben geschnitten, diese mit Salz und Pfeffer überstreut, in Mehl und hernach in verklopftem Ei umgekehrt, mit feinen Brotbröseln bestreut, und in einem Stückchen zerlassener Butter oder besser heißem Schmalz auf beiden Seiten unter öfterem Umkehren eine Viertelstunde gelb gebraten, dann auf eine heiße Platte angerichtet, und entweder mit Zitronen-

scheiben serviert, oder als Beilage zu Gemüsen gegeben. — Die wie oben eingewürzten Ganslebern kann man auch in Backteig von Bier oder Wasser (Nr. 1404, 1406) tauchen, und aus schwimmendem Schmalz backen.

798. Gespickte Rebhühnerbrüste mit Maderasauce.

Von vier jungen, gut gereinigten, gewaschenen Rebhühnern werden die Brüste ausgelöst und mit sehr fein geschnittenen Trüffeln gespickt, solche alsdann in ein flaches Kastrol, worin sich 70 Gr. (4 Lot) zerlassene Butter befindet, eingesetzt, mit Salz und weißem Pfeffer bestreut, und während öfteren Schwingens des Kastrols auf beiden Seiten zehn Minuten gebraten. Nun wird die Butter abgeschüttet, ein Schöpflöffel Maderasauce (Nr. 334) dazugegeben, und die Brüste eine gute Viertelstunde gekocht, dieselben hernach auf eine tiefe Platte erhöht angerichtet, so daß das Gespickte nach oben kommt, die Sauce heiß darübergegeben, und der Rand der Platte mit ausgestochenem Butterteig (Nr. 2066) belegt. Die Abfälle der Rebhühner werden gestoßen, in 35 Gr. (2 Lot) Butter mit einer Zwiebel und 1/4 Ltr. (1 Schoppen) Fleischbrühe braun gedünstet, dann durchgetrieben und unter die Maderasauce gemengt.

799. Rebhühner-Salmi.

Drei rein geputzte Rebhühner (gewöhnlich verwendet man ältere) werden mit Salz und Pfeffer und einer kleinen Messerspitze Nelken eingerieben, aufdressiert (Nr. 2081), ein bis zwei Tage in Wein gelegt, und sodann in einem Kastrol mit 70 Gr. (4 Lot) verschnittenem Speck, zwei Eßlöffel Zwiebelscheiben und einer verschnittenen gelben Rübe unter öfterem Zugießen von Fleischbrühe und dem Wein, worin sie gelegen, gelb und weich gedämpft. Sind es junge, so werden sie nicht in Wein gelegt, und brauchen nur dreiviertel bis eine Stunde zum Fertigwerden, während ältere bis zwei Stunden brauchen. Dann nimmt man sie heraus, teilt jedes Rebhuhn in vier Teile, schneidet den Rückgrat davon, rundet jedes Stück etwas (schneidet nämlich das Eckige etwas ab), und stellt die Rebhühner sofort in einem Geschirre warm. Nun werden die Abfälle und Rippen im Mörser fein gestoßen und in die zurückgebliebene Bratensauce der Rebhühner gebracht, ein starker Kochlöffel Mehl ebenfalls in die Bratensauce gerührt, von einer Semmel Scheiben geschnitten, solche aus heißem Schmalz gelb gebacken, und nebst einigen Pfefferkörnern, einem Lorbeerblatt, zwei Schalotten, zwei ganzen Sardellen, zwei Schöpflöffeln Fleischbrühe und 1/4 Ltr. (1 Schoppen) altem roten Wein zu dem andern in die Sauce

gegeben. Dies läßt man zusammen bis ungefähr zur Hälfte einkochen, fettet hernach die Sauce ab, streicht sie durch ein Haarsieb, und läßt sie noch mit den Rebhühnern siedend heiß werden, aber nicht kochen, dann richtet man letztere im Kranz auf eine Platte an, gießt die Sauce durch's Sieb darüber, und belegt den Rand der Platte mit dreieckigen, aus dem Schmalz gebackenen Semmelscheiben. (Siehe Abbildung.)

Anmerkung. Bei jedem Salmi muß die Sauce so dick sein, daß, wenn sie über das Angerichtete gegossen ist, sie nicht darüber herunterläuft; doch darf sie auch nicht einem Brei gleichen. Sollte sie nicht dunkel genug sein, so wird mit etwas gebranntem Zucker (Nr. 2048) nachgeholfen.

800. Enten-Salmi.

Wird sowohl von zahmen als wilden Enten wie vorhergehendes bereitet, nur nimmt man zum Dämpfen noch ein Sträußchen Thymian und ein halbes Gliedchen Knoblauch.

801. Schnepfen-Salmi.

Bereitet man wie Nr. 799, nur wird von den Schnepfen das Eingeweide herausgenommen und zu Schnitten, wie sie bei den gebratenen Schnepfen (Nr. 1171) beschrieben sind, verwendet, womit man nach dem Anrichten dann den Rand der Platte bekränzt.

802. Gedämpfte Schnepfen.

Die Schnepfen werden, nachdem sie sauber gerupft, flammiert, ausgenommen (doch nicht ausgewaschen) und aufdressiert sind (Nr. 2082), in ein irdenes Geschirr gelegt, und ein Glas roter Wein, sechs verstoßene Wachholderbeeren, vier Nelken, eine verschnittene Zwiebel und ein Kaffeelöffel Salz darangethan, sie einigemal in dieser Beize umgekehrt, und zehn bis zwölf Stunden darin liegen gelassen. Nach dieser Zeit nimmt man die Schnepfen nebst der Beize, dann 70 Gr. (4 Lot) Butter und 35 Gr. (2 Lot) verschnittenem Speck in ein Kastrol, und läßt sie darin, unter wenigem Zugießen von Fleischbrühe, während einer Stunde langsam weichdämpfen. Unterdes wird eine Kalbsmilz mit einem Blechlöffel rein ausgeschabt, das Ausgeschabte zu dem Schnepfeneingeweide, von dem jedoch der Magen beseitigt wurde, gebracht, und beides zusammen fein verwiegt. Nun werden 70 Gr. (4 Lot) Butter zerlassen, ein Kochlöffel Semmelbröseln darin gelb geröstet, das Gewiegte dazugegeben und noch einigemal damit umgeröstet, dann mit einem Schöpflöffel Fleischbrühe abgerührt, die Schnepfen aus der Sauce genommen und letztere, nachdem etwas Fleischbrühe und ein Gläschen alter Wein darangegossen wurde, durch ein Sieb an das

geröstete Verwiegte geschüttet, hierein dann die Schnepfen gelegt, und noch einigemal darin aufgekocht. Das Ganze richtet man hernach auf eine tiefe Platte an, und besteckt es am Rand mit aus dem Schmalz gebackenen Brotschnitten.

803. Eingemachte Hühner.

Hierzu nimmt man in der Regel mittelgroße junge Hühner, welche man, nachdem sie rein geputzt und aufdressiert (Nr. 2077) sind, in Salzwasser mit einem halben Selleriekopf, Petersilienwurzel, gelber Rübe und einer mit Nelken besteckten Zwiebel einige Minuten abkocht, hierauf in kaltem Wasser abwäscht und abkühlt, und nun auf folgende Art zerschneidet: Es werden die Flügel von der Brust abgelöst, dann die Schlegel heruntergeschnitten, die Füße am Knie abgehauen, die Schlegel am ersten Gelenk durchschnitten, so daß je zwei Teile daraus entstehen, die Brust vom Rücken abgelöst und der Länge nach gespalten, und ebenso der Rücken in der Mitte geteilt. Ist dies geschehen, so bereitet man eine weiße, mit etwas Zitronensaft abgeschärfte Einmachsauce (Nr. 306), und kocht in derselben die Hühner weich, was dreiviertel bis eine Stunde Zeit erfordert. — Gewöhnlich werden beim Anrichten Kalbfleischklößchen (Nr. 117), die zuvor in Fleischbrühe oder leichtem Salzwasser abgekocht wurden, nebst den Hühnern in die Schüssel gelegt, und die Sauce durch's Sieb darübergeschüttet. — Man gibt diese Hühner auch öfters mit Butterteigblümchen (Nr. 2066) zu Tisch.

804. Eingemachte Hühner auf gewöhnliche Art.

Nachdem die Hühner geputzt und in vier Teile verschnitten, kocht man sie in der abgeschärften Einmachsauce Nr. 306 weich.

805. Frikassierte Hühner.

Die rein geputzten, aufdressierten Hühner werden nach Nr. 803 abgekocht und verschnitten, dann in der dort bemerkten Einmachsauce weichgekocht, und im Kranz auf eine Platte angerichtet. Nun verrührt man drei Eigelb mit einem Eßlöffel Wasser, gibt darein einen Eßlöffel zerlassene Butter, drückt den Saft einer halben Zitrone daran, und gießt dies zu der Sauce in das Kastrol. Sobald letztere dann wieder heiß geworden (kochen darf sie bekanntlich nicht), richtet man sie durch's Sieb über die Hühner an, und gibt dieselben mit einem Rand von Butterteig (Nr. 2068) oder mit Butterteigblümchen (Nr. 2066) zu Tisch.

806. Eingemachte Hühner mit Morcheln.

Die nach voriger Nummer hergerichteten und gekochten Hühner werden auch eben so angerichtet, und mit der gleichen

Sauce übergossen, unterdes nach Nr. 506 Morcheln gewaschen und weichgekocht, dann mit dem Schaumlöffel herausgehoben, und über die Hühner gelegt oder im Kranz daraufgeordnet.

807. Eingemachte Hühner mit Champignons.

Man kocht einen Schöpflöffel Champignons, nachdem sie nach Nr. 507 gereinigt sind, mit den nach Nr. 803 hergerichteten Hühnern in der Einmachsauce Nr. 306 weich, und richtet sie sodann mit den Hühnern an. — Dieses Gericht kann auch nach Nr. 805 frikassiert werden.

808. Eingemachte Hühner mit Spargeln.

Es werden Spargeln, so weit sie nicht mehr holzig sind, abgeschnitten, rein gewaschen, je acht bis zehn zusammengebunden, und in Salzwasser weichgekocht. Unterdes richtet man die nach Nr. 803 hergerichteten und fertiggekochten Hühner im Kranz auf eine Platte an, und gießt die nach Nr. 805 frikassierte Sauce darüber. Sämtliche Spargeln werden dann, zu einem einzigen Büschel zusammengenommen, in die Mitte der Hühner gestellt, und zwar so, daß die Köpfe möglichst gleich dastehen.

809. Eingemachte Hühner mit Blumenkohl.

Die Hühner werden nach Nr. 805 gekocht und angerichtet, der gereinigte, in Salzwasser abgekochte Blumenkohl zusammengenommen und als einzige Blume in die Mitte der Hühner gestellt, und die frikassierte Sauce darübergegossen.

Anmerkung. Die Einmachsauce bei den in Nr. 806—809 erwähnten Gemüsearten muß etwas dicker sein, als bei anderm Eingemachten. — Sehr schön sehen diese Platten, wenn etwas zerlassene Krebsbutter und ein Schöpflöffel grüne, schnell in Salzwasser abgekochte Brockelerbsen vor dem Austragen darübergegeben, und sie mit Krebsschweifchen in gleicher Entfernung besetzt werden, oder wenn man aus weichgekochten Rauchzungen sogenannte Hahnenkämme schneidet, und damit die Platte besetzt. — Jedes dieser Gerichte kann man auch in eine Butterpastete (Nr. 638, 639) anrichten.

810. Paprikahühner.

Zwei junge Hühner, sauber geputzt, werden je in sechs Teile verschnitten, in ein Kastrol nun 70 Gr. (4 Lot) Butter, Zwiebel, zwei Nelken, gelbe Rübe, Lauch, Sellerie und etwas Salz und darauf die Hühner gegeben, und solche auf Kohlenfeuer halbweich gedünstet, dann stäubt man mit etwas Mehl ein, und gibt die nötige Fleischbrühe dazu. Sind die Hühner weich, doch nicht zu weich, so nimmt man sie heraus, und treibt das im Kastrol Zurückgebliebene durch ein Haarsieb, alsdann legt man sie wieder darein, fügt eine Messerspitze Paprika (spanischen Pfeffer) bei, und läßt sie damit einkochen. Nachdem

noch $1/8$ Ltr. ($1/2$ Schoppen) saurer Rahm darangethan, werden sie hübsch auf eine tiefe Porzellanplatte angerichtet und mit der Sauce übergossen. — Man kann hierzu jede beliebige Art Klößchen geben, oder die Platte auch mit in kleine Röschen geteiltem gebackenen Blumenkohl (Nr. 448) garnieren.

811. Eingemachte Hühner in Reis.

Junge, geputzte, aufdressierte Hühner (Nr. 2077) werden auf der Brust mit abgeschälten, ausgekernten Zitronenscheiben belegt, mit einer feingeschnittenen Speckschwarte überbunden, und nebst einer verschnittenen Zwiebel, einer halben gelben Rübe, einer halben Sellerie- und Petersilienwurzel, zwei Lorbeerblättern, einem kleinen Sträußchen Thymian und Basilikum, sechs Pfefferkörnern, vier Gewürznelken, einer Zehe Knoblauch, nur wenig Salz und zwei Schöpflöffeln fetter Fleischbrühe in ein Kastrol gegeben. Letzteres wird nun passend bedeckt, die Hühner ganz langsam eine halbe bis dreiviertel Stunde leicht gedünstet, sodann rein abgegossen, das abgenommene Fett über sie geschüttet, und sie bedeckt warmgestellt. Hernach wird ein Stückchen Butter zerlassen, zwei Kochlöffel Mehl darin weiß geröstet, und dies mit dem Absud der Hühner und etwas Fleischbrühe angerührt und aufgekocht. Unterdes brüht man 175 Gr. (10 Lot) Reis mit siedendem Wasser an, gießt solches nach einer Viertelstunde wieder ab, und kocht nun den Reis mit Fleischbrühe, 105 Gr. (6 Lot) Butter und einer mit vier Nelken besteckten Zwiebel dick und weich ein, wo man ihn sodann als Rand um die zum Servieren bestimmte Schüssel legt, und etwas in die Höhe streicht. Ist dies geschehen, so hebt man die Hühner aus dem Fett, und nachdem Bindfaden und Speckschwarte entfernt, legt man dieselben ganz oder verschnitten in den Reisrand, während man die Sauce durch ein Sieb schüttet, und die Hälfte über die Hühner gießt, die andere Hälfte extra dazu serviert. — Der Reis muß trocken, doch kernig weich sein, daß er ganz locker in die Schüssel gelegt werden kann. — Gleichmäßiger erscheint der Reisrand, wenn man den Reis in eine mit Butter ausgestrichene Ringform einfüllt und eindrückt. Er wird damit dann auf die Platte umgestürzt, und in die leere Mitte ordnet man die Hühner.

812. Gedämpfte Hühner.

Werden ganz nach den gedämpften Enten (Nr. 791) zubereitet, nur bleibt beim Dünsten der Zuthaten der Knoblauch und Majoran fort, und sie brauchen nur die Hälfte Zeit zum Fertigwerden.

813. Haschee von Hühnern.

Bereitet man ganz nach Nr. 784, nur wird dabei das Gerippe nicht verwendet.

814. Alte Henne (oder alter Hahn) in schwarzer Sauce.

Nachdem die Henne (oder der Hahn) abgestochen, bewahrt man das Blut in ein wenig Essig auf, und läßt dann die Henne drei bis vier Stunden liegen. Nun wird sie trocken gerupft, und hernach in Stücke geschnitten, welche man in ein Kastrol gibt nebst etwas Salz, einem Teil Essig, einem Teil Wasser und einem Teil Wein, einer mit drei Nelken besteckten Zwiebel, einer Selleriewurzel, einer Zehe Knoblauch, einem Lorbeerblatt, etwas Basilikum und Thymian, ein wenig Zitronenschale und dem ausgekernten Mark der Zitrone, und so lange dünsten läßt, bis sie weich sind. Jetzt wird ein Kochlöffel Mehl und zwei Kochlöffel geriebenes Schwarzbrot mit etwas Zucker in 70 Gr. (4 Lot) Butter lichtbraun geröstet, mit obigem Sud glatt abgerührt, dann durch ein Sieb gegossen, und zuletzt das Blut beigefügt, worauf man das Ganze, ohne es noch einmal kochen zu lassen, sofort in eine tiefe, runde Platte anrichtet, und mit Butterteig (Nr. 2066) oder Brot-, Gries- oder Geigenklößchen garniert.

815. Gefüllter eingemachter Indian.

Nachdem der Indian abgestochen, wird er gerupft und über hellem Kohlenfeuer oder Spiritus abgesengt, dann ausgebeint (Nr. 2072), auf einem Brett auseinandergebreitet, und abgetrocknet. Nun bereitet man eine Hühnerfleischfarce (Nr. 1390), nimmt jedoch 105 Gr. (6 Lot) feingewiegten Speck und ein Ei mehr dazu, und füllt damit den Indian teils in den Kropf, teils in den Leib, worauf man ihn gut zunäht und dressiert (Nr. 2076). Er wird alsdann in ein mit Speckschwarten belegtes Kastrol gebracht, mit Abfällen von Kalbfleisch und rohem Schinken, dann Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilienwurzeln, zwei Lorbeerblättern und einem Sträußchen Thymian belegt, mit einem kleinen halben Kaffeelöffel Ingwer, Salz und wenigem Pfeffer gewürzt, mit so viel halb fetter Fleischbrühe halb altem weißen Wein übergossen, daß er bis zur Hälfte darinliegt, und so zwei Stunden, bedeckt, langsam gedämpft. Nachdem er nun vom Feuer genommen und in seinem Sud bei Seite gestellt, wird eine inzwischen hergerichtete Portion Klößchen von Hühnerfleischfarce sowie grüne Klößchen (Nr. 120, 129) in leichter Fleischbrühe abgekocht, und gleichfalls in ihrem Sud bei Seite gestellt. Hernach werden in 70 Gr. (4 Lot) zerlassener Butter zwei Kochlöffel Mehl leicht geröstet, mit dem Sud vom Indian

abgerührt, und zur Saucendicke aufgefüllt, dies eine halbe Stunde gut durchgekocht, abgefettet, mit dem Saft einer halben Zitrone abgeschärft und durch's Sieb in ein anderes Geschirr gegossen, die Klößchen jetzt mit einem Schaumlöffel herausgehoben und in die Sauce gelegt, der Indian vom Faden befreit, mit einem Tuch rein abgeputzt und auf eine tiefe Platte gebracht, die Klößchen samt der Sauce darüber angerichtet, und das Ganze gleich heiß zu Tisch gegeben.

816. Kapaun mit Reis.

Der rein geputzte, aufdressierte Kapaun (Nr. 2077) wird auf der Brust mit Zitronensaft eingerieben, damit er schön weiß bleibe, hernach von innen und außen mit wenigem Salz eingerieben, und mit einer gelben Rübe, einer mit vier Nelken besteckten Zwiebel, und so viel Fleischbrühe, daß sie darübergeht, auf's Feuer gesetzt. So wird er zugedeckt eine halbe Stunde langsam gekocht, dann herausgenommen, und die Brühe durchgeschüttet, derselbe nun neuerdings in die Brühe gegeben, in dieser zugleich, genau bedeckt, 210 Gr. (12 Lot) gewaschener Reis mit etwas Muskatnuß langsam kernig weich und kurz eingedämpft, und der Kapaun nun herausgenommen. Ist der Reis zu trocken, so hilft man mit etwas Fleischbrühe. Er wird jetzt auf eine Platte angerichtet, der Kapaun darübergelegt, und eine Frikasseesauce (Nr. 308) extra damit zu Tisch gegeben. — Ist der Kapaun nicht fett, so kocht man mit dem Reis ein Stückchen Butter.

817. Eingemachte Tauben.

Es können nur junge Tauben hierbei dienen. Die rein geputzten, ausgenommenen Tauben werden je in vier Teile verschnitten, diese in ein Kastrol auf Speckscheiben und zwei Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln gelegt, mit Salz und Pfeffer überstreut, zugedeckt langsam gedämpft, und dazu dann fein verwiegt Herz, Leber und Magen, von welch letzterem man das Harte wegschneidet, gebracht. Wenn die Tauben gelb sind, werden sie herausgenommen, in den zurückgebliebenen Saft zwei Kochlöffel Mehl gegeben, dies mit einem Glas Wein und einem Schöpflöffel Fleischbrühe abgerührt, und alsdann mit einem Sträußchen Majoran, einer Messerspitze Nelken und einer Zitronenschale aufgekocht. In diese Sauce legt man nun die Tauben, und kocht sie darin weich, richtet sie hernach auf eine Platte an, und gießt die abgefettete Sauce durch's Sieb darüber. — Kann man nach Belieben mit Kalbfleischklößchen, die zuvor in Fleischbrühe abgekocht wurden, in eine offene But-

terpastete (Nr. 638) legen, und die Sauce dann darübergießen. Letztere wird auch öfters nicht durchgeschüttet.

818. Eingemachte Tauben mit Kräutern.

Vier junge Tauben werden gerupft, ausgenommen und gut gereinigt, dann mit kaltem gesalzenen Wasser zum Feuer gesetzt, und so lange darauf gelassen, bis sie gehörig abgeschäumt. Nun nimmt man sie in kaltes Wasser, wäscht sie ab, legt sie hernach auf einen Transchierteller, und verschneidet hier jede in vier Teile. Unterdes wird 70 Gr. (4 Lot) Butter zerlassen, darin zwei Kochlöffel Mehl samt einem Eßlöffel feingeschnittener Zwiebel und zwei Eßlöffel feingewiegter Petersilie einigemal umgeröstet, solches mit zwei Schöpflöffel Fleischbrühe angerührt, und hierin die Tauben nebst einem kleinen Sträußchen oder einer halben Messerspitze gepulvertem Thymian oder Majoran, einem Lorbeerblatt und Muskatnuß eine Stunde langsam gedämpft. Man richtet sie alsdann samt den Kräutern in ihrer Sauce an, letztere nach Belieben mit Zitronensaft abschärfend.

819. Taubenfrikassee.

Wird nach voriger Nummer bereitet, nur müssen hierzu die Tauben ganz fett und weiß sein. Sind sie weichgedämpft, so werden sie ohne Sauce auf die Platte angerichtet, nun drei Eigelb mit einem Eßlöffel Wasser und ebensoviel zerlassener Butter verrührt, der Saft einer halben Zitrone darangedrückt, dies an die Sauce gegossen, und solche samt den Kräutern über die angerichteten Tauben geschüttet. Den Rand der Platte belegt man mit einem Kranz von Butterteig (Nr. 2068) oder mit Butterteigblümchen (Nr. 2066).

820. Eingemachte Tauben in Reis.

Werden ganz nach Nr. 811 bereitet, nur brauchen sie etwas weniger Zeit als die Hühner.

821. Gedämpfte Tauben.

Die gereinigten und halbierten oder gevierteilten Tauben werden in Butter gelb gebraten. Nun gebe man zu je zwei Tauben ungefähr zwei feingehackte Sardellen, eine halbe, in Scheiben geschnittene ausgekernte Zitrone, etwas Kapern, Muskatblüte, ein wenig Semmelbröseln, Salz und ein halbes Gläschen Wein, und lasse dies zusammen durchkochen, unterdes immer etwas Fleischbrühe nachgießend. Sind die Tauben dann weich, so werden sie in eine tiefe Schüssel gelegt, und die Sauce durch's Sieb darüber angerichtet.

822. Tauben in Blut.

Beim Abreißen des Kopfes fängt man das Blut in zwei

Eßlöffel Essig auf, und rührt es ab. Nun werden die gut gereinigten, ausgenommenen, in vier Teile verschnittenen Tauben nebst Herz, Leber und aufgeschnittenem, ausgeputzten Magen gewaschen, mit einem Stückchen Butter, einigen Speckscheiben und zwei Eßlöffel Zwiebelscheiben in ein Kastrol gelegt, und ein Sträußchen Thymian, Salz, Pfeffer, zwei Lorbeerblätter, ein Stückchen von einem Selleriekopf, eine halbe gelbe Rübe und eine Petersilienwurzel beigefügt. Hierin läßt man die Tauben bedeckt gelb andünsten, und nimmt sie dann heraus. In dem zurückgebliebenen Saft wird hernach ein Kochlöffel Mehl einigemal umgeröstet, dies mit einem Glas Wein, etwas wenigem Zitronensaft und guter Fleischbrühe abgerührt und aufgekocht, und darin die Tauben langsam vollends weichgekocht. Man richtet sie alsdann im Kranz auf eine Platte an, rührt an die Sauce einige Eßlöffel von dem Blut und ein Stückchen Butter, läßt solche recht heiß werden (doch nicht mehr kochen, auf daß das Blut nicht gerinne), gießt sie durch's Sieb über die Tauben, und belegt den Rand der Platte mit dreieckigen, aus dem Schmalz gebackenen Semmelscheiben. — Werden öfters mit abgeschmälzten Nudeln (Nr. 568) oder mit einem gesalzenen Nudelschmarn (Nr. 570) serviert.

Anmerkung. Einen angenehmen Geschmack gibt jedem feinen Ragout, wenn man zwei bis drei Eßlöffel Provencer- oder Olivenöl heiß macht, einen Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel, ebensoviel Petersilie und Körbelkraut einigemal darin aufkocht, und dies beim Anrichten unter die Sauce rührt.

823. Gebeizte Tauben auf Rebhühnerart.

Hierzu werden gewöhnlich alte Tauben verwendet. Nachdem dieselben nach Nr. 818 hergerichtet, nimmt man zu gleichen Teilen Essig, Wein und Wasser, ein Lorbeerblatt, etwas Thymian und Zitronenschale, eine mit Nelken besteckte Zwiebel, acht weiße, ganze Pfefferkörner, etwas Muskatblüte und Salz, und läßt in dieser Beize die Tauben ein bis zwei Tage liegen. Sind sie dann herausgenommen, so werden sie, auf der Brust schön mit feingeschnittenem Speck gespickt, in ein Kastrol gegeben, hier mit etwas Speck belegt, und, damit dieser nicht verbrenne, mit nassem Papier überdeckt, 52 Gr. (3 Lot) Butter und etwas Beize beigefügt, und während des Bratens fleißig begossen, von Zeit zu Zeit auch mit etwas saurem Rahm. Wenn sie fertig gebraten sind, verrührt man einen Kochlöffel Mehl mit saurem Rahm, gibt die übrige Sauce dazu, und richtet das Ganze hübsch in eine tiefe Platte an, es mit ausgestochenem Butterteig (Nr. 2066) verzierend.

Fische.

824. Maskierter Karpfen.

Der geschuppte, ausgenommene und ausgewaschene Karpfen wird mit Salz und Pfeffer eingewürzt, mit Fischfarce (Nr. 1392), unter welche zwei Eßlöffel Kapern gerührt wurden, gefüllt, und gut zugenäht, dann mit Ausnahme des Kopfes und Schwanzes, welche frei bleiben müssen, mit verklopftem Ei bestrichen, und in eine mit Butter ausgestrichene Bratpfanne auf ein messerrückendick ausgewargeltes, nach der Gestalt des Fisches geschnittenes Blatt Butterteig (Nr. 1394 oder 1395) auf den Bauch gelegt. Alsdann werden von eben so dünn ausgewargeltem Butterteig zweifingerbreite Streifen geschnitten, diese mit einem besonderen Ausstecher auf der einen Seite schuppenähnlich ausgestochen, und damit nun der Fisch, so weit er mit Ei bestrichen ist, belegt, wobei an dem Schwanz angefangen und bis an den Kopf immer ein Streifen mit dem schuppenförmigen Ende etwas über den andern, der letzte bis zu den Ohren gelegt wird. Der so belegte Fisch wird jetzt sorgfältig mit verklopftem Ei bestrichen, und dann sogleich in gutem Ofen, wie jede warme Pastete, gut durchgebacken, wobei der Teig aufspringt, und der Fisch wie mit natürlichen Schuppen daliegend aussieht. Hernach richtet man denselben mit zwei Fischschaufeln sorgfältig auf eine Platte an, und gibt ihn mit einer Senf- oder Kapernsauce (Nr. 319, 331) zu Tisch. (Siehe Abbildung.) — Kann auch statt einer Pastete gegeben werden (Karpfenpastete).

825. Blauabgesottener Karpfen.

Der Karpfen wird geschuppt, aufgeschnitten, ausgenommen und ausgewaschen, dann ganz oder in Stücken in eine Pfanne gelegt, und mit $1/4$ Ltr. (1 Schoppen) kochendem Essig übergossen, was ihn blau färbt. Nun gießt man $1/4$ Ltr. (1 Schoppen) alten Wein und so viel Wasser daran, daß der Fisch damit bedeckt ist, gibt vier Lorbeerblätter, ziemlich viel Salz, einen Kaffeelöffel ganzen Pfeffer, eine mit vier Nelken besteckte Zwiebel, eine Zitronenschale, einen halben Selleriekopf, eine gelbe Rübe und ein zusammengebundenes Sträußchen Petersilie dazu, und kocht den Karpfen zugedeckt ganz langsam eine halbe Stunde. Dann hebt man ihn mit zwei Fisch- oder Backschäufelchen behutsam auf eine Platte, belegt ihn mit abgezupfter Petersilie (im Winter benützt man Endivien, auch das Ausgeschoß der Rüben und dgl.), und gibt ihn gewöhnlich mit Essig und Oel und in diesem Fall zugleich von seinem Absud auf die Platte

oder nebenbei dazu, oder serviert ihn mit geschlagener Fischsauce (Nr. 318), auch einer pikanten Buttersauce (Nr. 313). — Will man den Fisch weniger sauer, so nimmt man nur die Hälfte Essig.

Anmerkung. In vielen Küchen hat man Fischkastrole, Fischwannen, worein der Fisch, wenn man ihn ganz kocht, gelegt wird, und mittels deren er dann leichter anzurichten ist. Nach dem Anrichten ist es gut, wenn einige Minuten ein Bogen weißes Papier auf ihn gelegt wird.

826. Blauabgesottener Karpfen mit den Schuppen.

Hierzu verwendet man nur Karpfen von $3^1/_2$—$4^1/_2$ Kilo (6—8 Pfund), auch noch größere. Diese werden nicht abgeschuppt, nur ausgenommen, und der Kopf, damit er nicht zu sehr verletze, mit einem schmalen Streifen Leinwand überbunden. Im übrigen wird der Fisch wie vorhergehender behandelt, nur nimmt man zum Uebergießen einen Teil mehr Essig, und zum Absud einen Teil mehr Wein und Wasser und ein Stückchen Butter. Jedenfalls muß er ganz bleiben, und wird dann in einer Fischwanne gekocht. Hernach richtet man ihn auf eine mit Petersilie belegte Platte an, und serviert ihn, nachdem der Leinwandstreifen abgenommen, mit Essig und Oel, oder mit der Sauce Nr. 318 oder 313. — Solch ein großer Fisch nimmt sich schön aus, wenn er auf ein mit einer Serviette überspanntes Brettchen angerichtet, letzteres dann über eine Platte gelegt, und das Ganze mit Petersilie garniert wird.

Anmerkung. Der Schleim der Fische trägt sehr viel dazu bei, sie blau zu machen. Daher muß man den Karpfen auf einem mit Wasser genäßten Brett ausnehmen, und beim Auswaschen sorgfältig darauf achten, daß man ihn von oben nicht zu viel berühre; man kann ihn zu dem Ende auch nur mit einem reinen Tuch auswischen.

827. Blauabgesottener Karpfen auf gewöhnliche Art.

Bereitet man ganz nach Nr. 825, nur verwendet man, statt des Weins, Essig dazu, und es werden zugleich mehrere verschnittene Zwiebeln mitgesotten, welche man beim Anrichten über den Fisch gibt. Serviert wird derselbe mit einer pikanten Sauce, oder mit Essig und Oel.

828. Karpfen mit Meerrettig.

Ein fetter Karpfen wird geschuppt, ausgenommen, ausgewaschen und blau abgesotten ganz nach Nr. 825, nur mit dem Unterschied, daß man ein Stückchen Butter zum Absud nimmt und dafür die Zitrone wegläßt. Nachdem dann gewaschener roher Meerrettig mit einem Messer fein geschabt, wird solcher dergestalt über den heiß angerichteten Fisch gegeben, daß dieser mit Ausnahme des Kopfes und des Schwanzes ganz damit bedeckt ist. Die Platte belegt man mit Petersilie, und von dem Absud stellt man etwas extra auf.

829. Karpfen mit Frikasseesauce.

Ein größerer Karpfen wird ganz, der kleinere in Stücke geschnitten nach Nr. 825 blau abgesotten, dann auf eine Platte angerichtet, und mit einer etwas dicken Frikasseesauce (Nr. 308) oder einer frikassierten Sardellensauce (Nr. 326) derart überzogen, daß Kopf und Schwanz rein bleiben, der übrige Fisch aber dicht damit bedeckt ist.

830. Abgeschmälzter Karpfen.

Nachdem der Karpfen geschuppt, ausgenommen und ausgewaschen, kocht man ihn, entweder ganz oder in Stücke verschnitten, in Salzwasser nebst einer mit Nelken gespickten Zwiebel und einem zusammengebundenen Sträußchen Petersilie langsam ungefähr eine halbe Stunde. Nun wird zwei bis drei Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel und ebensoviel frische, feingeschnittene Petersilie in 105 Gr. (6 Lot) Butter weichgedämpft, nach Belieben etwas Zitronensaft darangedrückt, eine Messerspitze Salz und ebensoviel Pfeffer dareingerührt, und dies über den angerichteten Fisch gegossen. Er kann dann ohne alles Weitere, aber auch mit roh abgeschälten, in Salzwasser mit einem kleinen Stückchen Butter weichgekochten Kartoffelschnitzen aufgetragen werden.

831. Schwarzer Karpfen.

Der geschuppte, ausgenommene und ausgewaschene Karpfen wird in Stücke geschnitten, diese in einer eisernen Pfanne nebst ziemlich viel Salz, ganzem Pfeffer, zwei bis drei Lorbeerblättern, einer mit Nelken gespickten Zwiebel, einer halben geputzten Sellerie und gelben Rübe, Lauch, einem Sträußchen zusammengebundener Petersilie, 1/8 Ltr. (1/2 Schoppen) gutem Essig und so viel Wasser, daß der Fisch ganz damit überdeckt ist, langsam weichgekocht, und dann warmgestellt. Nun werden zwei große Kochlöffel Mehl in heißem Schmalz gelbbraun geröstet, solches mit einem Glas altem Wein und dem Fischabsud zur gehörigen Dicke abgerührt und aufgekocht, und sodann nebst acht bis zwölf verklopften Nußkernen in die eiserne Pfanne gebracht, wo man die Sauce eine halbe bis dreiviertel Stunde langsam kochen läßt. Nach dieser Zeit wird das Fett abgenommen, die Sauce durch's Sieb über den angerichteten Fisch gegossen, dieser mit feingeschnittener Zitronenschale bestreut, und sogleich zu Tisch gegeben. — Durch die Nußkerne und das Kochen in der eisernen Pfanne wird die Sauce schwarz, daher darf keines von beiden übersehen werden. Wäre sie jedoch nicht schwarz genug, so wird mit gebranntem Zucker (Nr. 2048) nachgeholfen, oder es wird der Fisch nach dem Abschlagen am

Bauch gegen den Schwanz hin aufgestochen, und das Blut in einem Geschirr, worin etwas Essig ist, aufgefangen, um es dann vor dem Anrichten unter die Sauce zu rühren. — Hierzu gibt man gewöhnlich abgeschmälzte Nudeln (Nr. 568).

832. Schwarzer Karpfen auf gewöhnliche Art.

Wenn der Karpfen abgeschlagen, sticht man ihn wie oben beschrieben auf, und verfährt in gleicher Weise mit dem Blut. Dann wird er geschuppt, ausgenommen und mit wenigem Essig ausgewaschen, den man hernach zu jenem Essig bringt, worin das Blut aufgefangen wurde. Nun zerteile man den Fisch in Stücke, bestreue diese mit Salz, und lasse sie einige Zeit liegen, röste dann in der eisernen Pfanne, worin der Fisch gekocht wird, zwei gute Kochlöffel Mehl in heißem Schmalz schön braun, rühre es mit Fleischbrühe oder an Fasttagen mit Fastenbrühe oder Wasser an, gebe zwei Zwiebeln, zwei Lorbeerblätter, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, etwas Pfeffer, eine Messerspitze gestoßene Nelken und $^1/_8$ Ltr. ($^1/_2$ Schoppen) Essig dazu, und nachdem dies zusammen einigemal aufgekocht, lege man den hergerichteten Fisch darein und koche ihn, bedeckt, langsam noch eine gute halbe Stunde. Alsdann wird er auf eine Platte angerichtet, an die Sauce das Blut gegeben und damit untereinandergerührt, und diese nun durch's Sieb über den angerichteten Fisch gegossen. — Die Sauce soll glänzend schwarz aussehen, und so dick sein, daß sie dicklich über den Fisch läuft.

833. Karpfen auf böhmische Art.

Der $1^3/_5$—$2^1/_4$ Kilo (3—4 Pfund) schwere Karpfen wird geschuppt, ausgenommen, ausgewaschen, und in beliebige Stücke geschnitten. Hernach wird in einem Stückchen Butter oder Schmalz zwei Kochlöffel Mehl dunkelbraun geröstet, dies mit 1 Ltr. (1 Maß) starkem Bier und $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) Weinessig abgerührt, und mit einer mit vier Nelken besteckten Zwiebel, einigen Petersilienwurzeln, einer halben verschnittenen Sellerie, einer halben gelben Rübe, 105 Gr. (6 Lot) geriebenem Lebzelten, drei bis vier Lorbeerblättern, einem Sträußchen Thymian, der Schale einer halben Zitrone, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und einem Stückchen Zimt zusammen einigemal aufgekocht, worauf man die Fischstücke dareinlegt und bedeckt während einer halben Stunde fertigkocht, dann Stück für Stück in eine tiefe Platte heraushebt und warmstellt. Nun läßt man die Sauce noch zur gehörigen Saucendicke einkochen, fettet sie hernach ab, drückt den Saft einer ganzen Zitrone daran, und gießt sie durch's Sieb über den Fisch. — Sehr schön sieht dieses Gericht, wenn man, nachdem der Fisch angerichtet ist, gebackene Zwiebelchen (Nr. 500)

darüberstreut, hierauf Krebsschweifchen setzt, und die Platte dann mit einem Kranz von Butterteig (Nr. 2068) belegt.

834. Karpfen auf jüdische Art.

$^3/_8$ Ltr. ($1^1/_2$ Schoppen) Essig und $^3/_4$ Ltr. (3 Schoppen) Wasser, zwei verschnittene Zwiebeln, zwei Lorbeerblätter, eine Messerspitze Nelken, ebensoviel Pfeffer, eine Zitronenschale und zwei Eßlöffel Salz wird zusammen eine Viertelstunde abgekocht, dann durch's Sieb gegossen. Das Durchgegossene bringt man nun in ein Kastrol oder eine Pfanne, legt $1^3/_5$ Kilo (3 Pfund) nach voriger Nummer hergerichteten, in Stücke geschnittenen Karpfen nebst 140 Gr. (8 Lot) geriebenem Lebzelten und 175—210 Gr. (10—12 Lot) Zucker darein, und kocht dann das Ganze zugedeckt langsam eine gute halbe Stunde, während welcher Zeit der Fisch weich und die Sauce glänzend dicklich und von pikantem, süßlichen Geschmack sein wird. Hernach richtet man dem Fisch auf eine tiefe Platte an, und gießt die Sauce durch's Sieb darüber. — Gewöhnlich legt man Butterteigblümchen (Nr. 2066) oder einen Kranz von Butterteig (Nr. 2068) um den Plattenrand.

835. Gebratener Karpfen in Senfsauce.

Der geschuppte, ausgenommene und ausgewaschene Karpfen wird mit Salz und Pfeffer eingerieben, und in eine Bratpfanne auf den Bauch gelegt, dann zwei bis drei Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln, zwei Lorbeerblätter, zwei Eßlöffel geriebenes Weißbrot, geriebene Muskatnuß, ein Glas alter Wein, ein Schöpflöffel Fleischbrühe oder Wasser, 140 Gr. (8 Lot) frische Butter, Zitronenschale und zwei Eßlöffel Senf dazugegeben, und der Fisch im Ofen, unter öfterem Begießen mit zerlassener Butter, eine halbe Stunde gebraten. Ist er fertig, so wird er mit zwei Fischschäufelchen auf die Platte angerichtet, die Sauce mit starker Fleischbrühe verdünnt, und solche, nachdem der Saft einer halben Zitrone darangedrückt, heiß durch's Sieb unter den Fisch gegeben.

836. Gebratener Karpfen mit Kräutern.

Nachdem der Karpfen hergerichtet, wird er in Stücke verschnitten, mit Salz und Pfeffer gewürzt, und in eine Bratpfanne gelegt, zwei Eßlöffel verschnittene Zwiebel, ebensoviel feingeschnittene Petersilie, ein Eßlöffel feingeschnittener Estragon, ein wenig feinverwiegte Zitronenschale und ein Stück Butter dazugegeben, und der Fisch im Ofen, unter Begießen von einigen Eßlöffeln Wasser oder Fleischbrühe, eine halbe Stunde gebraten. Ist er durchaus weich (was man erkennt, wenn man mit einer Gabel in den Rücken sticht: es muß dieselbe dann ganz leicht

eingehen), so wird er samt Saft und Kräutern angerichtet, und mit gebratenen Kartöffelchen serviert.

837. Gedämpfter Karpfen.

Wenn der Karpfen geschuppt, ausgenommen und ausgewaschen ist, wird er in Stücke geschnitten, und diese mit Salz und Pfeffer bestreut, dann in einer Pfanne ein Stück Butter zerlassen, und der Fisch nebst zwei Eßlöffel feingeschnittener Zwiebel dareingelegt, zugedeckt, und im Ofen oder auf dem Herd ein wenig abgebraten. Nun wird er mit einem Kochlöffel Mehl eingestäubt, und mit Zitronenschale, Petersilie, Nelken, dem Saft einer halben Zitrone, einem Gläschen altem Wein, einer halben Messerspitze Safran, zwei Schöpflöffel Fleischbrühe und ein wenig Maskatnuß langsam weichgedämpft, während dieser Zeit einigemal mit seiner Sauce übergossen, dann mit einem Fischschäufelchen auf die Platte herausgehoben, und die Sauce durch's Sieb darübergegeben.

838. Gebackener Karpfen.

Der wie voriger hergerichtete Karpfen wird in beliebige Stücke geschnitten, diese mit Salz und Pfeffer bestreut, und eine Stunde übereinandergelegt. Alsdann wird er in einer Mischung von Mehl und Semmelbröseln umgekehrt, aus heißem Schmalz schön gelb und rösch gebacken, nun auf die Platte angerichtet, mit einer Handvoll gebackener Petersilie (Nr. 2136) bestreut, und sogleich zu Tisch gegeben. — Schöner sieht der Fisch und besser ist er, wenn er nach dem Einwürzen in Mehl umgekehrt, dann in verklopfte Eier getaucht und mit Semmelbröseln bestreut, und hernach erst aus heißem Schmalz gelb gebacken wird.

839. Gebackener Karpfen auf andere Art.

Ist der Karpfen nach Nr. 837 hergerichtet, so schneidet man ihn in Stücke, bestreut solche mit Salz und Pfeffer, und läßt sie eine Stunde ruhen. Inzwischen wird aus 280 Gr. ($^1/_2$ Pfund) Mehl ein Backteig von Wasser (Nr. 1406) oder ein solcher mit Hefe (Nr. 1408) bereitet, darein die Fischstückchen getaucht, und diese schön gelb und rösch aus heißem Schmalz gebacken. Nachdem der Fisch dann angerichtet, überstreut man ihn wie vorigen mit gebackener Petersilie (Nr. 2136).

Anmerkung. Beim Backen der Fische ist sehr zu beachten, daß das Schmalz gehörig heiß ist: wenn es anfängt zu rauchen, dann ist es Zeit, den Fisch einzulegen. Ist es nicht heiß genug, so werden die Fische nicht rösch. Doch darf es auch nicht zu heiß sein, da sie sonst außen braun werden, ehe sie innen fertig sind. Sind es große Stücke, so macht man vor dem Backen schiefe Einschnitte auf der obern Seite.

840. Rogen oder Beuschel vom Karpfen.

Der Rogen wird nur vom Karpfen behalten. Gibt man letzteren mit einer Sauce, so wird der Rogen in Salzwasser mit etwas Essig eine Viertelstunde abgesotten, und zum Fisch gelegt; im andern Fall wird er in Butter und feingeschnittener Zwiebel eine Viertelstunde geröstet, kurz vor dem Anrichten dann etwas Salz, Pfeffer und Zitronensaft darangethan, und derselbe, nachdem er noch einigemal umgeröstet wurde, mit gebähten Semmelscheiben und Zitronenschnitzen zu Tisch gegeben.

841. Blauabgesottener Hecht.

Der Hecht wird ganz nach Nr. 825 blau abgesotten, wenn er auf die Platte angerichtet ist mit Petersilie bekränzt, und mit Essig und Oel oder mit einer Kapernsauce (Nr. 331) zu Tisch gegeben.

Anmerkung. Bei allen Hechten ist es gut, wenn sie, nachdem sie getötet sind, einen Tag, oder falls dies die Witterung nicht erlaubt, wenigstens einige Stunden abliegen, indem ihr Fleisch viel härter ist, als das der andern Fische. Sie brauchen beim Kochen auch etwas länger zum Garwerden. Ein Zeichen des Fertigseins ist, wenn der Boden der Pfanne sich kalt anfühlt.

842. Hecht in Buttersauce.

Der $1^3/_5$—$2^1/_4$ Kilo (3—4 Pfund) schwere Hecht ist hierzu der beste. Er wird geschuppt, ausgenommen und ausgewaschen, dann, in beliebig große Stücke geschnitten oder auch ganz gelassen, in einem Kastrol mit Salz, Pfeffer, einer mit vier Nelken besteckten Zwiebel, vier Lorbeerblättern, einem Glas Essig, einem Sträußchen Estragon und ebensoviel Petersilie auf's Feuer gesetzt, und soviel Wasser darangegossen, daß der Fisch damit bedeckt ist. So läßt man ihn langsam eine halbe Stunde kochen. Unterdes wird eine Buttersauce (Nr. 313) bereitet und mit Zitronensaft gesäuert, der Fisch nun auf eine tiefe Platte angerichtet, und die Sauce darübergegossen. — Hierzu gibt man gewöhnlich kleine Backereien von Butterteig.

843. Eingemachter Hecht mit grüner Sauce.

Eine kleine Handvoll Petersilie, ebensoviel Spinat, etwas Körbelkraut und einige feine Zwiebelrohre werden in Salzwasser etlichemal schnell überkocht, dann herausgenommen, durch kaltes Wasser gezogen, fest ausgedrückt und fein verwiegt. Nun wird ein Hecht geschuppt, ausgenommen, ausgewaschen, in Stücke geschnitten, und diese in ein Kastrol gebracht nebst einem guten Stück Butter, Salz, wenigem Pfeffer, den verwiegten Kräutern, zwei Eßlöffeln Kapern, zwei Zwiebeln und Zitronenschale. Hernach stäubt man zwei Eßlöffel Mehl darüber, füllt mit

einem Glas altem Wein und etwas Fleischbrühe auf, und dünstet den Fisch bedeckt so lange, bis er durchaus weich und fertig ist, was ungefähr eine halbe bis dreiviertel Stunde Zeit erfordert, wo dann der Saft einer halben Zitrone darangedrückt und der Fisch samt seiner Sauce sogleich angerichtet wird, weil letztere sonst ihre schöne grüne Farbe verlieren würde. — An Fasttagen wird, statt der Fleischbrühe, Fastenbrühe oder Wasser verwendet.

844. Abgeschmälzter Hecht.

Der Hecht wird gleich dem abgeschmälzten Karpfen (Nr. 830) abgekocht. Wenn er auf die Platte angerichtet ist, wird ein Kranz von roh abgeschälten, in Salzwasser mit weniger Butter weichgekochten Kartoffelschnitzen oder rundgedrehten Kartoffeln darumgelegt, unterdes 140 Gr. (1/4 Pfund) Butter zerlassen, zwei Eßlöffel Zwiebel und ebensoviel Petersilie darin abgedämpft, eine Messerspitze Salz und etwas Pfeffer dareingerührt, und das Ganze damit dann übergossen.

845. Gebackener Hecht.

Wird ganz nach Nr. 838 und 839 behandelt.

846. Gebackener Hecht gedünstet.

Hierzu verwendet man nur kleinere Hechte von 840 Gr. (1 1/2 Pfund), welche man ausnimmt, wäscht und über den Rücken abhäutet, d. h. man setzt ein naßgemachtes, scharfes, dünnes Messer je beim Schwanz an, und fährt damit unter leichtem Druck mehrfach gegen den Kopf, wodurch die schuppige Haut in Bändern abgeschnitten wird und der Fisch weiß und rein daliegt. Nun schneidet man fein länglich zu gleichen Teilen Speck und Sardellen, spickt damit den abrasierten Fisch mittels einer Spicknadel schön gleich, und würzt ihn mit Salz und Pfeffer ein, worauf man ihn aufdressiert (Nr. 2084), und eine Stunde stehen läßt. Nachdem er dann von allen Seiten mit einer Mischung von Mehl und Semmelbröseln bestreut, wird er in heißem Schmalz gelb gebacken, hernach behutsam umgewendet und auch von der andern Seite gelb gebacken, und sodann mit zwei Fischschäufelchen aus dem Schmalz in folgende bereits hergerichtete Sauce gehoben: In einem Stück zerlassener Butter werden zwei Kochlöffel Mehl und zwei Eßlöffel Semmelbröseln gelb geröstet, und darin ein Eßlöffel Zwiebel und ebensoviel Petersilie abgedämpft, dann ein Lorbeerblatt, ein Blättchen Muskatblüte, eine Zitronenscheibe, eine Messerspitze Pfeffer und zwei bis drei Schöpflöffel gute Fleischbrühe oder an Fasttagen Wasser oder Fastenbrühe dareingegeben, und dies zusammen

eine halbe Stunde durchgekocht, hernach wird es durch's Sieb getrieben, wieder auf's Feuer gesetzt, und ein halber Eßlöffel Senf und ein Eßlöffel Kapern dazugethan. Hierin dämpft man nun den Fisch zugedeckt eine Viertelstunde langsam im Ofen oder auf dem Herd, hebt ihn dann sorgfältig auf die Platte heraus, und richtet die Sauce darüber an. — Kann auch in Stücke geschnitten werden; die Zubereitungsart bleibt hierbei dieselbe.

847. Gedünsteter Hecht mit Wurzeln.

Ein Hecht von $1\,^1/_{10}$—$1\,^3/_5$ Kilo (2—3 Pfund) wird geschuppt, behutsam aufgeschnitten, damit die Galle nicht verletzt wird, die Ohren ausgeschnitten, und der Fisch dann sauber ausgewaschen, abgetrocknet, und von innen und außen etwas gesalzen. Nun legt man denselben samt Petersilienwurzel, Porree, Selleriewurzel, gelber Rübe, 35 Gr. (2 Lot) verschnittenem Speck, einer verschnittenen Zwiebel, einem Lorbeerblatt, einer Zitronenschale und einem Stück Butter in das Kastrol, deckt dieses zu, und dämpft ihn im Ofen oder auf dem Herd eine gute Viertelstunde. Alsdann wird er mit der Sauce begossen, und nachdem zwei Eßlöffel Semmelbröseln, ein Glas Wein und etwas Fleischbrühe oder Wasser dazugegeben, dünstet man ihn langsam noch dreiviertel bis eine Stunde. Nun drückt man den Saft einer halben Zitrone darüber, dann wird er mit einer Fischschaufel auf eine warme Platte angerichtet, und die Sauce durch's Sieb darübergegossen.

848. Gebratener Hecht gespickt.

Wird nach Nr. 846 hergerichtet und abrasiert, und über den Rücken mit fein länglich geschnittenem Speck und ebenso geschnittenen Sardellen abwechslungsweise gespickt, nun aufdressiert (Nr. 2084), nebst einigen verschnittenen Zwiebeln in eine butterbestrichene Bratpfanne gelegt, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit zerlassener Butter und einem Schöpflöffel Fleischbrühe übergossen, und in heißem Ofen unter öfterem Begießen mit der eigenen Sauce eine halbe Stunde langsam gebraten. Den fertigen Hecht richtet man dann auf eine Platte an, legt kranzförmig rundgedrehte, ganz leicht gebratene Kartöffelchen darum, und gibt ihn mit einer braunen Sardellensauce (Nr. 325) zu Tisch. (Mit Abbildung.)

849. Gebratener gespickter Hecht mit Madera.

Der Hecht wird nach Nr. 848, jedoch nur mit Sardellen, gespickt, dann aufdressiert (Nr. 2084) und in eine Bratpfanne eingelegt, hier zwei Eßlöffel feines Oel darübergegeben, eine mit zwei Nelken besteckte Zwiebel, acht weiße Pfefferkörner,

ein Lorbeerblatt, das ausgekernte Mark einer Zitrone und zwei Eßlöffel Bratensauce beigefügt, und der Fisch, nachdem er mit einem ölgetränkten weißen Papier bedeckt ist, im Bratrohr unter öfterem Begießen anderthalb Stunden gebraten. Vor dem Anrichten gibt man ein kleines Glas Madera in die Bratpfanne, übergießt den Hecht einigemal damit, und richtet ihn alsdann auf eine Platte an, wo man ihn hernach noch mit gewiegter Petersilie bestreut und mit Zitronenscheiben belegt. Die Sauce wird durchgegossen und extra dazu serviert.

850. Gebratener Hecht mit saurem Rahm.

Der geschuppte, ausgenommene und ausgewaschene Hecht wird in beliebig große Stücke geschnitten, diese in ein flaches Kastrol oder eine Bratpfanne gelegt, mit Salz, Pfeffer, einigen Zwiebelscheiben und einem Lorbeerblatt gewürzt, wenn es ein Hecht von $1^3/_5$ Kilo (3 Pfund) ist mit 140 Gr. (8 Lot) zerlassener Butter und $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) saurem Rahm begossen, und hernach in heißem Ofen eine halbe Stunde langsam gebraten, unter welcher Zeit man den Fisch öfters mit seiner eigenen Sauce begießt. Ist er dann auf die Platte angerichtet, so wird die mit etwas Zitronensaft abgeschärfte, mit weniger Fleischbrühe oder Wasser verdünnte Sauce daruntergegossen, zuvor jedoch Lorbeerblatt und Zwiebelscheiben aus derselben herausgenommen. Nach Belieben kann er kurz vor dem Anrichten mit zwei Eßlöffel geriebenem Parmesankäs bestreut werden. — Man gibt hierzu jede Art zubereiteter Kartoffeln ohne Sauce, namentlich die aus dem Schmalz gebackenen.

Anmerkung. Die Leber der Hechte wird immer mit dem Hecht abgekocht, oder wenn man denselben bratet, mitgebraten, und alsdann mit Zitronensaft beträufelt angerichtet.

851. Geblätterter Hecht in einer Butterpastete.

Vom Tisch übriggebliebener Hecht wird in kleine Stücke geteilt und sorgfältig ausgegrätet, dann mit einem Stückchen Butter behutsam durchwärmt, mit einer Buttersauce (Nr. 313) hinreichend begossen, untereinandergemengt, mit Zitronensaft, Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, und in eine offene Butterpastete (Nr. 638) angerichtet.

852. Blauabgesottene Forellen.

Eine Hauptbedingung bei den Forellen ist, daß sie noch lebend in die Küche kommen. Sobald sie hier getötet sind, bringt man sie auf ein stark genäßtes Brett, damit der Schleim nicht abgewischt werde, wo man sie dann ausnimmt, sorgfältig auswäscht, und aufdressiert (Nr. 2084). Nun werden sie in ein

Kastrol gelegt, mit 1/4 Ltr. (1 Schoppen) kochendem Weinessig übergossen, was sie sogleich blau färbt, und hernach auf dieselbe Weise blau abgesotten, wie es bei dem Karpfen (Nr. 825) beschrieben ist. Sind sie fertig gekocht, was in einer guten Viertelstunde der Fall ist, so richtet man sie behutsam auf eine Platte an, worüber zuvor eine über den Rand bauschig abwärts gebogene Serviette gedeckt werden kann, garniert sie mit Petersilienlaub, und gibt sie mit einer Buttersauce (Nr. 313), oder geschlagener Fischsauce (Nr. 318), oder mit Essig und Oel. — Sehr hübsch sehen die Forellen, wenn sie nach dem Anrichten mit in feine Blättchen geschnittenen Krebsschweifchen belegt, oder in deren Ermangelung mit feingehackten roten Rüben besprengt und verziert werden, was aber nur anwendbar ist, wenn man sie mit Essig und Oel gibt.

Anmerkung. Forellen dürfen nie in den kochenden Sud gebracht werden, da sie sonst augenblicklich aufspringen.

853. Blauabgesottene Forellen in Frikasseesauce.

Es wird eine Frikasseesauce (Nr. 308) bereitet, und solche, mit einem weitern Eßlöffel Zitronensaft abgeschärft, auf die Platte angerichtet, die wie vorige blauabgesottenen Forellen dann dareingelegt, mit einem Eßlöffel Kapern überstreut, mit in feine Blättchen geschnittenen Krebsschweifchen belegt, und die ganze Platte mit einem Kranz von Butterteig (Nr. 2068) eingefaßt.

854. In Salzwasser abgekochte Forellen mit Kartoffeln.

Die reingeputzten, aufdressierten Forellen werden in Salzwasser mit zwei verschnittenen Zwiebeln und etwas Petersilie eine kleine Viertelstunde abgekocht, dann auf eine Platte angerichtet, hier mit rundgedrehten, in Salzwasser weichgekochten Kartoffeln umlegt, mit zerlassener Butter übergossen und sofort zu Tisch gegeben. — Man kann auch hartgekochtes Eigelb fein gehackt über die heiß angerichteten Forellen streuen, und darüber dann zerlassene Butter geben.

855. Gebackene Forellen.

Wenn die Forellen hergerichtet und zum Backen dressiert (Nr. 2085) sind, werden sie gleich dem Karpfen Nr. 838 oder Nr. 839 zubereitet und beendet.

856. Gebratene Forellen gespickt.

Bereitet man nach Nr. 848, und gibt sie mit einer Kapern- oder Paradiesäpfelsauce (Nr. 331, 335) zu Tisch.

857. Blauabgesottener Salm.

Die Zubereitung ist wie bei dem Karpfen Nr. 825, nur wird immer starker roter Wein und zwar ein Teil mehr ge-

nommen. Warm serviert man diesen Salm mit einer Buttersauce (Nr. 313), kalt aber mit Essig und Oel.

858. Salm mit Kartoffeln.

Hierzu verwendet man immer einen kleinen Salm. Dieser wird leicht geschuppt, ausgenommen, dressiert (Nr. 2084) und wie voriger abgesotten, und zu gleicher Zeit roh abgeschälte, rundgedrehte Kartoffeln in Salzwasser und einem Stückchen Butter weichgekocht. Dann richtet man den Fisch auf die Platte und die Kartoffeln in die Mitte gehäuft an, und gibt 140 Gr. (8 Lot) zerlassene, mit etwas Salz und ein klein wenig Zitronensaft einmal aufgekochte Butter extra dazu.

859. Gebratener Salm.

Nachdem der Salm rein geputzt ist, schneidet man denselben in zweifingerbreite Stückchen, bestreut diese mit Salz und Pfeffer, und legt sie eine Stunde übereinander. Nun wird der Fisch von beiden Seiten mittels eines Pinsels mit zerlassener Butter, worunter etwas Zitronensaft gedrückt ist, bestrichen, und auf einem mit Butter oder Oel beschmierten Rost auf guter Glut unter öfterem Bestreichen mit zerlassener Butter gebraten, wo man ihn sodann auf eine warme Platte anrichtet, und mit verschnittenen Zitronen oder mit einer Kapernsauce (Nr. 331) serviert.

860. Blauabgesottener Lachs.

861. Lachs mit Kartoffeln.

862. Gebratener Lachs.

Diese drei Gerichte werden ganz wie jene gleichen Namens vom Salm (Nr. 857—859) zubereitet.

863. Gebratene Rotfische.

Bereitet man ganz wie den gebratenen Salm (Nr. 859).

864. Blauabgesottener Aal.

Um den Aal zu töten, wird er mit einem Tuch beim Kopf genommen, und mehreremal mit dem Rücken auf den Tisch aufgeschlagen, oder es wird ihm ein Nagel durch den Kopf gedrückt, und dieser alsdann auf ein Brett befestigt. Nun wird mit einem scharfen Messer die Haut ringsum am Kopfe leicht abgelöst, und der Aal ein wenig mit Salz bestreut, damit man ihn besser halten kann; ist die Haut fingerbreit überbogen, so wird sie mit dem Tuch gefaßt und mit starkem Zug über den Aal herabgezogen, worauf derselbe wie jeder andere Fisch aufgeschnitten, ausgenommen, ausgewaschen und

in dreifingerbreite Stückchen geschnitten, im übrigen ganz nach Nr. 825 behandelt wird. Man richtet ihn jetzt auf eine mit einer Serviette belegte Platte gehäuft an, garniert ihn mit gebackener Petersilie (Nr. 2136), und gibt ihn mit Essig und Oel oder mit einer Buttersauce (Nr. 313) zu Tisch.

865. Aal in Frikasseesauce.

Man koche den wie vorigen hergerichteten und in Stückchen geschnittenen Aal in der Einmachsauce Nr. 306 langsam weich, was eine halbe bis dreiviertel Stunde Zeit erfordert, und richte ihn ohne Sauce auf eine Platte an, verklopfe nun drei Eigelb mit einem Eßlöffel Wasser, ebensoviel Zitronensaft und zwei Eßlöffeln zerlassener Butter, rühre dies in die Sauce, und gieße letztere, ohne sie mehr kochen zu lassen, durch ein Sieb über den Fisch.

866. Aal auf dem Rost gebraten.

Eine nach Nr. 864 abgestreifter, ausgenommener Aal wird in dreifingerbreite Stückchen geschnitten, solche mit Salz und Pfeffer bestreut, und eine Stunde übereinandergelegt. Nun macht man von Holz feine Spießchen, steckt an jedes drei bis vier Aalstückchen, und zwischen diese je von der einen Seite ein Salbeiblatt, von der andern ein Lorbeerblatt. Sind alle Stückchen so hergerichtet, so werden sie auf einen mit Speck bestrichenen Rost gelegt, dieser auf Glut gestellt, die Stückchen von beiden Seiten eine halbe Stunde schön gelb gebraten, und während des Bratens mit geriebenen Semmelbröseln bestreut. Nun streift man sie von den Spießchen ab, richtet sie auf eine warme, am Rand mit Zitronenschnitzchen belegte Platte an, und trägt sie sogleich auf. — Der Aal kann auch, jedes Stückchen für sich, in butterbestrichenes Papier gebunden, und so auf dem Rost, unter öfterem Umkehren, gebraten werden; wenn das Papier abgenommen und er auf die Platte gelegt ist, wird er dann mit einer Paradiesäpfelsauce (Nr. 335) oder auch mit Zitronenscheiben zu Tisch gegeben.

867. Aal am Spieß gebraten.

Der Aal wird wie obiger vorbereitet, auch ebenso an Spießchen gesteckt, letztere dann an den größeren Spieß gebunden, und der Fisch während des Bratens mit Brotbröseln bestreut. Den Plattenrand belegt man gleichfalls mit Zitronenscheiben.

868. Aal in der Pfanne gebraten.

Der nach Nr. 864 hergerichtete Aal wird in dreifingerbreite Stückchen verschnitten, und unterdes eine verriebene Zehe Knoblauch mit einem halben Schöpflöffel Wasser aufgekocht und durchgeschüttet, wenn dies Knoblauchwasser erkaltet ist die Aal-

stückchen dareingetaucht, solche dann mit Salz und Pfeffer eingewürzt, und eine Stunde stehen gelassen. Von Weißbrot (Semmel) werden nun runde Scheiben geschnitten, die Aalstückchen je auf einer Seite mit einem Salbeiblättchen, auf der andern mit einer Brotschnitte belegt, und alle drei Teile immer mit Bindfaden zusammengebunden. Alsdann wird ein gutes Stück Schmalz in ein flaches, weites Kastrol gethan, die Aalstückchen darin auf nicht zu starkem Feuer auf beiden Seiten langsam fertig und gelb gebraten, hernach aufgebunden, samt dem Brot auf die Platte angerichtet, und mit verschnittenen Zitronen und einem Stückchen Kräuterbutter (Nr. 299, 300) zu Tisch gegeben. — Kann ebensogut auch in einer Bratpfanne im Ofen gebraten werden.

869. Aalraupe.

Ist in allen Zubereitungsarten ganz dem Aal gleich.

870. Wels. Weller.

Wird nach Nr. 864 blau abgesotten, nur nimmt man zu dem Absud etwas Knoblauch, und gibt den Fisch, wenn er nicht schwerer als 3²/₅ Kilo (6 Pfund) ist, immer ganz mit Essig und Oel auf den Tisch. Auch kann man ihn vor dem Auftragen mit geschabtem Meerrettig überlegen, oder es können Kartoffeln wie bei Nr. 858 nebst zerlassener Butter dazugegeben werden, auch eine geschlagene Buttersauce (Nr. 314).

871. Blauabgesottener Rheinlanke.

Die Zubereitung geschieht nach Nr. 857. Soll der Fisch ganz auf den Tisch, so wird er in einer Fischwanne gekocht, dann auf ein mit einer Serviette umwundenes Brettchen angerichtet, dieses auf eine Platte gestellt, der Fisch mit Petersilie bekränzt, und mit Essig und Oel oder einer Buttersauce (Nr. 313) serviert.

872. Rheinlanke mit Kartoffeln.

873. Gebratener Rheinlanke.

Diese beiden unterliegen ganz derselben Behandlung wie die Salme gleichen Namens (Nr. 858, 859).

874. Drüschen blau abgesotten.

Werden wie die Forellen Nr. 852 bereitet, nur nicht dressiert, weil sie sich beim Kochen von selbst krümmen.

875. Gebackene Drüschen.

Die Drüschen werden ausgenommen, ausgewaschen, abgetrocknet, mit Salz und Pfeffer eingewürzt, in den Leib ein halbes Salbeiblatt gelegt, und sodann beendet wie die gebackenen Karpfen (Nr. 838, 839).

876. Blau abgesottene Schleien.
877. Abgeschmälzte Schleien.
878. Gebackene Schleien.

Nachdem die Schleien getötet sind, werden sie abgewaschen, dann ausgenommen, ausgewaschen, und ganz oder in Stückchen verschnitten wie die Karpfen gleichen Namens (Nr. 825, 830, 838, 839) beendet.

879. Gangfische.

Die Gangfische werden geschuppt, ausgenommen, ausgewaschen und abgetrocknet, mit Salz und Pfeffer eingewürzt, und so eine halbe Stunde liegen gelassen, alsdann auf einen mit Speck bestrichenen heißgemachten Rost gelegt, auf Kohlen gestellt, und auf beiden Seiten schnell leicht gelb gebraten, doch so, daß sie nicht ausgetrocknet sind.

880. Gebratene Renken.

Die Renken sind etwas größer als die Gangfische. Sie werden geputzt, ausgenommen, ausgewaschen und abgetrocknet, dann mit Salz und Pfeffer eingerieben, ein Lorbeerblatt in ihren Bauch gelegt, auf einem mit Speck bestrichenen Rost auf beiden Seiten gelb gebraten, und mit Essig und Oel, oder auch mit zerlassener Butter, womit etwas Zitronensaft vermengt wurde, serviert.

881. Blaufelchen.

Werden gebraten wie die Gangfische (Nr. 879), nur macht man vor dem Einsalzen einige kleine Einschnitte über den Rücken, und während des Bratens bestreicht man die Fische, mittels eines kleinen Pinsels, mit zerlassener Butter, die mit etwas Zitronensaft vermischt ist. Wer den Geschmack der Salbei liebt, kann ein Blatt davon in den Bauch der Fische legen. Man gibt sie mit Essig und Oel. — Kann man auch in der Pfanne braten. Nachdem sie eingewürzt und eine halbe Stunde übereinandergelegen, werden sie in Mehl umgekehrt, in einer flachen Pfanne in heißem Schmalz von beiden Seiten gelb- und durchgebraten, dann angerichtet und warmgestellt. Das zurückgebliebene Fett wird aus der Pfanne geschüttet, in dieselbe hernach ein Stückchen Butter, zwei Eßlöffel Essig, ein Eßlöffel feine Zwiebelscheiben und drei bis vier Eßlöffel Wasser gegeben, dies zusammen einigemal aufgekocht, die Sauce nun durch's Sieb gegossen, und nebst Zitronenschnitzen und nach Belieben Kräuterbutter mit den Fischen serviert.

882. Blaufelchen auf andere Art.

Nachdem die Fische geschuppt, ausgenommen und ausge-

waschen, werden sie mit Salz und Pfeffer eingewürzt, und eine Stunde liegen gelassen, dann ein Lorbeer- oder besser ein Salbeiblatt in ihren Bauch gelegt, und sie in Mehl umgekehrt. Unterdes wird in einer Pfanne ein Stück Butter zerlassen, zwei verschnittene Zwiebeln nebst den Fischen dareingegeben, diese von beiden Seiten langsam gelb darin gebraten, während des Bratens einigemal mit Zitronensaft beträufelt, und hernach samt den Zwiebeln und der Butter auf eine warme Platte angerichtet.

883. Abgeschmälzte Bärschlinge (Krätzerlinge) mit Kartoffeln.

Nachdem mit einem guten Messer oder einer Schere die Flossen abgeschnitten, schuppt man die Bärschlinge gewöhnlich mit Hilfe eines Reibeisens, da die Schuppen hart anliegen, oder legt sie in laues Wasser, in welchem eine Handvoll Salz ist, wo die Schuppen dann leichter abgehen. Alsdann nimmt und wäscht man die Bärschlinge aus, und läßt sie, wenn es die Zeit erlaubt, einen halben Tag abliegen, weil ihr Fleisch hart ist. Sie können ganz gelassen oder in Stücke geschnitten werden, im übrigen bereitet man sie wie die abgeschmälzten Karpfen (Nr. 830). Sind die Bärschlinge angerichtet, wird ein Kranz von roh abgeschälten, rundgedrehten, in Salzwasser mit einem Stückchen Butter abgekochten Kartoffeln eingelegt, unterdes ein Stückchen Butter zerlassen, ein Eßlöffel Zwiebel und ebensoviel Petersilie weich darin gedämpft, etwas Salz und Pfeffer daruntergerührt, und dies über Fisch und Kartoffeln gegossen.

884. Gebackene Bärschlinge.

Wenn die Bärschlinge wie vorige hergerichtet sind, werden über den Rücken Einschnitte gemacht, die Fische nun mit Salz und Pfeffer bestreut und wie vorige liegen gelassen, und sodann gleich den gebackenen Karpfen (Nr. 838) bereitet.

885. Gebratene Aeschen.

Sind die Fische abgeschuppt, ausgenommen und ausgewaschen, so schneidet man sie in beliebige Stückchen, bestreut diese mit Salz und Pfeffer, läßt sie eine Stunde liegen, trocknet sie mit einem Tuche ab, und bratet sie auf dem bestrichenen Rost oder in der Pfanne, in ersterm Fall unter fortwährendem Beträufeln mit Butter, welche mit etwas Zitronensaft vermengt ist, in letzterem Fall in einem Stückchen Butter oder in gutem heißen Schmalz. Serviert werden sie dann mit verschnittenen Zitronen und, nach Belieben, mit einem Stückchen Kräuterbutter (Nr. 299, 300).

886. Barbe in saurer Sauce.

Die Barbe wird rein geputzt, in Stückchen verschnitten, und diese mit etwas Salz bestreut. Nun werden drei Kochlöffel Mehl in einem Stückchen Fett gelbbraun geröstet, ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel dareingethan und so lang damit geröstet, bis die Zwiebel gelb geworden, dies mit Fleischbrühe, an Fasttagen mit Wasser, in beiden Fällen aber mit einem Glas Essig zur gehörigen Dicke abgerührt, und Salz, Pfeffer, ein Lorbeerblatt, eine Zitronenschale und einige Nelken dazugegeben. In dieser Sauce wird der Fisch eine halbe Stunde langsam gekocht, wo er weich sein wird. Man richtet ihn dann an, und gießt die Sauce darunter.

887. Barbe in saurer Sauce auf andere Art.

Die wie vorige hergerichtete und verschnittene Barbe wird in Salzwasser ungefähr eine Viertelstunde gekocht, und alsdann auf die Platte angerichtet. Unterdes dünstet man in einem Stückchen Butter zwei Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel weich, gießt $^1/_8$ Ltr. ($^1/_2$ Schoppen) guten Essig daran, fügt ein wenig Salz und Pfeffer bei, und nachdem dies einigemal aufgekocht, wird damit der Fisch übergossen. — Gewöhnlich gibt man hierzu geröstete Kartoffeln.

888. Gebackene Barbe.

889. Gebackene Barbe in Backteig.

Nachdem sie rein geputzt und gewaschen ist, wird die Barbe in Stückchen geschnitten, welche man mit kleinen Einschnitten versieht, und mit Salz und Pfeffer bestreut. Die übrige Bereitung ist dieselbe wie beim gebackenen Karpfen (Nr. 838, 839).

890. Brachsmen.

Werden geputzt, ausgenommen, gewaschen, mit Salz und Pfeffer eingerieben, und ein Salbeiblatt in ihren Bauch gelegt, dann in einer flachen Bratpfanne mit einem Stückchen Butter, einigen Eßlöffeln Wasser, feingeschnittenen Zwiebelscheiben, Schnittlauch und Petersilie im Ofen langsam gebraten.

891. Gebackene Grundeln.

Die Grundeln bringt man lebendig in eine Schüssel mit Milch, wo sie sich ganz voll und rund ansaugen, was sie tötet. Nun werden sie in ein Tuch genommen und abgetrocknet, in einem andern Tuche eine Handvoll Mehl, ebensoviel Semmelbröseln, dann Salz und Pfeffer untereinandergemengt, die Grundeln dareingelegt, und das Tuch mit denselben so lang hin- und hergezogen, bis solche ganz in Mehl eingehüllt sind,

worauf sie in heißem Schmalz rösch gebacken werden. — Ist eine größere Partie zu backen, so dürfen nicht zu viel auf einmal in die Pfanne kommen, weil sie sonst zu rösch würden.

892. Gebackene Häringe.

Die Häringe werden gehäutet, gewaschen, gespalten, und jeder in vier Streifen geschnitten, diese eine Stunde in kalte Milch gelegt, nun noch einigemal in Wasser gewaschen, abgetrocknet, zuerst in Mehl, dann in verklopften Eiern und zuletzt in geriebenem Weißbrot umgekehrt, und hernach in einer Bratpfanne in heißem Schmalz von beiden Seiten gelb gebacken.

893. Auf dem Rost gebratene Häringe.

Die Häringe werden geklopft, abgehäutet, gewaschen, und sechs bis acht Stunden in halb Wasser halb Milch gelegt, wobei letzteres einmal gewechselt werden muß; dann nimmt man sie heraus, trocknet dieselben ab, und wenn es die Zeit erlaubt, hängt man sie an den Schwänzen einige Stunden an die Luft. Nun werden sie auf einen butterbestrichenen Rost gelegt, von beiden Seiten auf guter Glut gelb gebraten, während des Bratens mit zerlassener Butter bestrichen, dann warm auf die Platte angerichtet, und mit Senf und Essig und Oel serviert.

894. Gebratene Häringe auf andere Art.

Die Häringe werden abgehäutet, rein ausgenommen, vierundzwanzig Stunden in einigemal zu wechselndes Wasser eingeweicht, und nun an den Schwänzen zum Trocknen an die Luft gehängt, hernach, jeder einzeln, in butterbestrichenes Papier gewickelt, und eine Viertelstunde auf dem Rost gebraten, während welcher Zeit man das Papier einmal aufmacht und die Fische darin umwendet, damit sie auch von der andern Seite braten. — Man kann sie auch in Mehl umkehren, und in der Pfanne in Schmalz oder Butter braten.

895. Abgeschmälzter Stockfisch.

Man schneidet den geweichten, ausgegräteten Stockfisch in Stücke, und setzt diese in lauem Wasser auf's Feuer, wo man sie ein- oder zweimal aufkochen läßt, hernach mit dem Schaumlöffel heraushebt, und in die zum Auftragen bestimmte Schüssel anrichtet. Nachdem dann in einem Stück frischer Butter feingeschnittene Zwiebeln leicht gelb geröstet, wird von den angerichteten Stockfischen das Wasser, welches sich noch gesammelt hat, abgegossen, solche mit Salz und etwas Pfeffer bestreut, und die Butter nebst den Zwiebeln darübergegossen. — Hierzu wird auch öfters Senf gegeben, der sehr gut dazu schmeckt.

Anmerkung. An vielen Orten bekommt man die Stockfische nicht

geweicht; in diesem Falle sehe man den Artikel Nr. 2149. Auch erhält man sie öfters wohl geweicht, aber weder abgehäutet noch ausgegrätet; alsdann entferne man, wenn sie abgekocht sind, Haut und Gräten so schnell wie möglich, damit die Fische nicht erkalten. — Wenn die Stockfische nicht schön weiß vom Weichen sind, ist es sehr gut, wenn man beim Abkochen eine Messerspitze Saltartari, das man in den Apotheken erhält, beigibt. Es wird dann der Fisch schön weiß, und das Mittel ist ein ganz unschädliches.

896. Stockfisch mit Kartoffeln.

Gesottene Kartoffeln werden warm abgeschält und in Scheiben geschnitten, dann ein halber Häring oder 70 Gr. (4 Lot) Sardellen gewaschen, ausgegrätet und in feine Würfel zerteilt, desgleichen vier hartgekochte Eier kalt in Scheiben verschnitten oder gröblich verwiegt, und endlich 1 $^3/_5$ Kilo (3 Pfund) geweichte, wie vorige abgekochte Stockfische in kleinere Stücke gebrochen. Nun wird eine Schüssel, welche das Feuer vertragen kann, oder eine Blechform dick mit Butter bestrichen, eine Lage Stockfisch, eine Lage Kartoffeln, dann Häring (oder Sardellen), Eier, etwas Salz, Pfeffer, feingewiegte Petersilie und ein Eßlöffel Brotbröseln, hernach wieder Stockfisch 2c. dareingelegt, und so abwechslungsweise fortgefahren, bis der Vorrat verbraucht ist. Man gießt nun nach Belieben $^1/_8$ Ltr. ($^1/_2$ Schoppen) süßen Rahm darüber, legt obenüber die schönsten Kartoffelscheiben, begießt das Ganze mit zerlassener Butter, läßt es während einer halben Stunde im Ofen gelb werden, und gibt es dann heiß zu Tisch.

897. Stockfisch in Sardellensauce.

Man setzt die Stockfische in lauem Wasser auf's Feuer, stellt sie, wenn sie bereits am Kochen sind, bei Seite, und läßt sie zugedeckt an einem heißen Ort eine halbe Stunde ziehen. Unterdes werden zwei Kochlöffel Mehl in 140 Gr. (8 Lot) Butter weiß geröstet, solches mit zwei Schöpflöffel Fleisch- oder Fastenbrühe abgerührt, und mit Zitronenschale, Muskatblüte, zwei Lorbeerblättern und einer mit zwei Nelken besteckten Zwiebel eine halbe Stunde dicklich eingekocht. Diese Sauce wird nun durch's Sieb in ein anderes Kastrol gegossen, und 70 Gr. (4 Lot) ausgegrätete, fein würflig geschnittene Sardellen dareingethan, die Stockfische mit dem Schaumlöffel herausgehoben, nachdem sie gut abgelaufen sind in die Sauce gegeben und einigemal darin aufgekocht, dann angerichtet. und nach Belieben mit Butterteigblümchen (Nr. 2066) besteckt, oder in eine offene Butterpastete (Nr. 638) angerichtet, auch mit gerösteten Kartoffeln serviert.

898. Stockfisch in Rahmsauce.

Die Stockfische werden ganz nach Nr. 895 abgekocht. In

105 Gr. (6 Lot) Butter wird dann zwei Kochlöffel Mehl weiß geröstet, solches mit 1/4 Liter (1 Schoppen) süßem Rahm oder guter Milch abgerührt, mit Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, und eine halbe Viertelstunde gekocht, die Stockfische nun aus dem Wasser gehoben, und nachdem sie gut abgelaufen sind, in der Sauce einmal aufgekocht.

Anmerkung. Die Sauce darf bei dieser und der vorigen Nummer nicht dünn bereitet sein, da sie jedenfalls durch die Stockfische verdünnt wird.

899. Frikassierter Stockfisch in einer Butterpastete.

Bereitet und beendet man nach Nr. 897. Beim Anrichten quirlt man vier Eigelb mit zwei Eßlöffel Essig und 35 Gr. (2 Lot) zerlassener Butter ab, gießt dies behutsam an die Sauce, und richtet alsdann das Ganze, ohne daß es nochmals kochen darf, in eine Butterpastete (Nr. 638) oder in ein Pastetenhaus (Nr. 639) an.

Anmerkung. Das Salzen der gekochten Stockfische sollte immer erst beim Anrichten geschehen, weil solches den Stockfisch, im Fall derselbe zu stark geweicht wäre, auflöst und auch öfters hart macht.

900. Gebackener Stockfisch.

Der geweichte, ausgegrätete Stockfisch wird in zweifingerdicke Stücke verschnitten, diese mit einem Tuche gut abgetrocknet, sogleich in Mehl, welches mit etwas Salz und Pfeffer vermengt wurde, umgekehrt, dann in verklopfte Eier getaucht, mit feinen Semmelbröseln bestreut, und schnell aus recht heißem Schmalz gebacken, hernach übereinandergeordnet angerichtet, und sogleich heiß zu Sauerkraut, oder als eigenes Gericht mit zerlassener Butter oder mit Senf zu Tisch gegeben. — Eine Hauptsache ist, daß der Stockfisch nicht zu stark geweicht sei, weil er sonst nicht gebacken werden könnte.

901. Gebackener Stockfisch in Backteig.

Der wie voriger in Stückchen verschnittene Stockfisch wird mit etwas Salz und Pfeffer bestreut, hernach die Stückchen in Backteig von Wasser (Nr. 1406) umgekehrt, und aus heißem Schmalz gelb und rösch gebacken. Nun legt man Papier auf einen Rost, und darauf sogleich aus der Pfanne die gebackenen Stockfische, damit das Fett abtropfe.

902. Gekochter Laberdan.

Man legt den Laberdan drei Tage in frisches, mit weniger heller Lauge vermischtes Wasser, welches man während dieser Zeit mehrmals wechselt, damit er dadurch sein starkes Salz verliere, setzt ihn dann in einem Stück oder in mehrere Stücke verschnitten mit frischem Wasser auf's Feuer, und läßt ihn, ganz

leicht gesalzen, zum völligen Sud kommen, worauf man ihn ein wenig vom Feuer entfernt, und nun ganz langsam eine halbe bis dreiviertel Stunde, je nachdem das Stück dick ist, nur von einer Seite ziehen läßt. Alsdann wird er mit dem Schaumlöffel oder, wenn es ein großes Stück Fisch ist, mit zwei Fischkellen herausgehoben, nachdem er gut abgelaufen ist in die Mitte einer Platte angerichtet, roh abgeschälte, rundgedrehte, in Salzwasser mit einem Stückchen Butter abgekochte Kartoffeln im Kranz darumgelegt, und das Ganze mit zerlassener Butter, die mit etwas Salz einmal aufgekocht hat, zu Tisch gegeben, nach Belieben auch eine Buttersauce (Nr. 313) dazu serviert. — Sehr gut schmeckt hierzu auch folgende Sauce: Man zerläßt in einem Kastrol ein Stück Butter, und röstet darin so viel Mehl, wie bei der weißen Einmachsauce (Nr. 306) erforderlich ist, einigemal um. Dann rührt man dies mit süßem Rahm zur gehörigen Saucendicke an, läßt hernach die Sauce gut heiß werden, und vermengt dieselbe vor dem Anrichten mit einem Eßlöffel Kapern.

903. Gezupfter Laberdan.

Hierzu verwendet man in der Regel übriggebliebenen Laberdan. Das Fleisch wird in kleine Stückchen verzupft, diese sorgfältig ausgegrätet und abgehäutet, dann mit einem Stückchen Butter langsam durchwärmt, mit einer weißen pikanten Buttersauce (Nr. 313) hinreichend begossen und untereinandergemengt, noch recht heiß, doch nicht kochend gemacht, mit Muskatnuß und einem Eßlöffel verwiegter Petersilie gewürzt, und nach Belieben in eine offene Butterpastete (Nr. 638) angerichtet, oder mit in Salzwasser abgekochten Kartoffeln serviert.

904. Gekochter Kabeliau.

Unterliegt ganz der Behandlung von Nr. 902.

905. Gekochter frischer Kabeliau.

Der Kabeliau wird drei bis vier Stunden in kaltes Wasser gelegt, damit seine Schuppen erweichen und das Schleimige aufgelöst werde. Dann schuppt man ihn ab, weicht ihn gut, wie bei Nr. 902 beschrieben, und setzt ihn mit ½ Ltr. (½ Maß) Milch und ebensoviel gut gesalzenem Wasser auf's Feuer, um ihn hier eine gute Stunde langsam zu kochen. Hernach wird er behutsam herausgehoben, auf die Platte angerichtet, mit in Salzwasser abgekochten Kartoffeln belegt, und mit folgender Sauce (diese in einer Saucière) serviert: Sechs hartgekochte Eigelb werden durch ein Sieb getrieben oder fein verwiegt, nun eine Handvoll abgezupfte, schnell in gesalzenem Wasser abgekochte Petersilie fest ausgedrückt und ebenfalls fein verwiegt, und dies,

nachdem ein Eßlöffel Senf, etwas Muskatnuß, Salz und nach Belieben Zitronensaft dazugegeben, in ein Kastrol genommen, und mit 140 Gr. (8 Lot) Butter und etwas Fleischbrühe auf dem Feuer heiß gemacht.

906. Gekochter Schellfisch.

Frische Schellfische wäscht man, ohne sie vorher zu weichen, ab, setzt sie dann mit kaltem Wasser zum Feuer, und kocht sie ganz wie den Laberdan Nr. 902. Der gesalzene Schellfisch muß nach Nr. 902 gewässert werden, und wird dann auch nach dieser Nummer gekocht.

907. Gebratene Austern.

Beim Oeffnen (siehe Nr. 193) muß man sehr sorgfältig sein, damit keine Auster verschnitten wird oder Saft verloren geht. Die Austern werden sodann je mit einem kleinen Stückchen Butter belegt, und leicht mit Semmelbröseln überstreut, hernach eine halbe Viertelstunde im Ofen, wo man sie auf ein Blech stellt, oder auf dem Rost gebraten, und zuletzt auf jede einige Tropfen Zitronensaft gedrückt. Man stellt sie nun auf eine Platte, und gibt sie gewöhnlich als kleines Plättchen nach der Suppe, auch bei Gabelfrühstücken.

908. Gebratene Austern mit Käs.

Auf jede der nach voriger Nummer geöffneten Austern gibt man etwas Pfeffer, feingewiegte Petersilie, einen Kaffeelöffel geriebenen Parmesankäs und ein klein wenig Butter, und bäckt die Austern dann, auf ein Blech geordnet, im heißen Ofen so lang, bis der Käs schmilzt und die Oberfläche gelb wird, worauf man sie anrichtet und sogleich aufträgt. — Man kann zu diesem Gericht auch die in Nr. 198 erwähnten Muschelschalen (Coquillen) benützen, welche man dann dick mit Butter bestreicht, und die ausgenommenen Austern mit ihrem Saft dareinfüllt. Die übrige Behandlung ist die obenbemerkte.

909. Hummer oder Seekrebs.

Die Hummer von mittlerer Größe sind die besten. Sie werden gewaschen, und hernach der Darm ausgezogen, man zieht nämlich das Mittlere des Schweifes mit einem Messer heraus, wo der Darm dann daranhängen wird. Nun werden sie mit 35 Gr. (2 Lot) Butter, zwei Eßlöffel Salz, einem Kaffeelöffel Kümmel und einem großen Sträußchen Petersilie in ein Kastrol gebracht, mit einem halben Gläschen Essig, oder besser einem Glas Wein, und so viel Wasser übergossen, daß es darübergeht, und sodann eine starke halbe Stunde langsam gekocht, in welcher Zeit sie schön rot geworden sind. Man richtet sie jetzt pyra=

midenförmig auf eine mit einer Serviette belegte Platte an, legt schöne grüne Petersilie dazwischen, und serviert sie mit Essig und Oel.

910. Gekochte Krebse.

Die Krebse werden, nachdem sie sauber gewaschen und wie in voriger Nummer der Darm ausgezogen ist, in demselben Absud wie der Hummer, jedoch nur eine Viertelstunde gekocht, dann aufgehäuft auf eine mit einer Serviette belegte Platte angerichtet, mit Petersilie bekränzt, und so heiß als möglich zu Tisch gegeben. — Man verwendet gewöhnlich nur große Krebse.

911. Krebsnasen auf Ragout.

Hierbei können nur große Krebse dienen. Nachdem dieselben abgekocht, werden die Schweifchen und der übrige Körper ausgelöst, und die Krebsnasen, nämlich der leere Körper, mit Krebsfarce (Nr. 1393) gefüllt, alsdann schön glattgestrichen, mit feinen Brotbröseln überstreut, auf ein Geschirr, das Eingefüllte nach oben, nebeneinandergelegt, etwas Fleischbrühe oder Wasser daruntergegossen, damit sie von unten nicht anbrennen, im Ofen eine Viertelstunde gelb gebacken, und nun auf jedes beliebige Eingemachte im Kranz angerichtet.

912. Eingemachte Froschschenkel.

Ungefähr fünfzig Froschschenkel werden sauber gewaschen, abgetrocknet, aufdressiert, aufgezweckt, d. i. das Bein des einen durch das Fleisch des andern gesteckt, (siehe Abbildung,) dann in einer gut mit Zitronensaft abgeschärften weißen Einmachsauce (Nr. 306) eine Viertelstunde gekocht, behutsam angerichtet, und mit in Butter gelbgerösteten Brotwürfeln überstreut.

913. Eingemachte Froschschenkel mit Sardellen.

Werden bereitet wie vorige, nur gibt man in die Einmachsauce 70 Gr. (4 Lot) Sardellenbutter (Nr. 301).

914. Frikassierte Froschschenkel.

Die nach Nr. 912 hergerichteten Froschschenkel werden mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, und in 105 Gr. (6 Lot) Butter mit einem Eßlöffel Zwiebel und ebensoviel Petersilie unter öfterem Umschwingen eine Viertelstunde gedämpft, wobei jedoch nicht gerührt werden darf, weil bei den Froschschenkeln sonst gleich das Fleisch von den Beinchen abfallen würde. Nun stäubt man sie mit einem Kochlöffel Mehl ein, gießt daran so viel Wasser oder Fleischbrühe, daß die Sauce die gehörige Dicke hat, und kocht so die Froschschenkel noch einigemal auf. Alsdann werden drei mit einem Eßlöffel Wasser und etwas Zitronensaft verklopfte Eigelb darangegossen, das Ganze leicht

untereinandergemengt, und, ohne es mehr kochen zu lassen, angerichtet. — Werden auch sehr gut, wenn man sie auf sehr schwachem Feuer in einem Stück zerlassener Butter nebst einer mit zwei Nelken besteckten Zwiebel ungefähr eine Viertelstunde dämpft. Gesalzen werden sie dann erst vor dem Anrichten. Sollte sich etwas am Boden angesetzt haben, so löst man mit etwas Fleischbrühe oder Wasser auf.

915. Gebackene Froschschenkel.

Die wie vorige hergerichteten und gewürzten Froschschenkel werden eine Stunde liegen gelassen, hernach mit einem Tuch abgetrocknet, in einen der Backteige von Nr. 1404—1408 getaucht, aus heißem Schmalz gelb gebacken, und mit gebackener Petersilie (Nr. 2136) belegt.

916. Gebackene Froschschenkel auf andere Art.

Werden wie vorige bereitet, nur, statt in Backteig getunkt, in Mehl umgewälzt, in verklopfte Eier getaucht und in Semmelbröseln umgekehrt, worauf man sie dann gleichfalls aus heißem Schmalz bäckt.

917. Froschcotelettes.

Zu einem Cotelett gehören fünf Froschschenkel: von vieren löst man das Fleisch ganz ab, hackt solches mit dem Messerrücken fein, und gibt es zu dem in der Mitte zerteilten fünften, welcher das Bein bildet. Nun wird das Ganze auf einem nassen Brett unter fortwährendem Hacken mit dem Messerrücken zusammengeschoben, und zuletzt mit der Schneide des Messers zu einem Cotelett geformt. Sind alle Cotelettes auf diese Art hergerichtet, so werden sie mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß überstreut, dann sorgfältig in Brotbröseln umgekehrt, in einer Bratpfanne mit Butter gelb gebraten, und mit Zitronensaft beträufelt.

918. Gedämpfte Schnecken.

Fünfzig Stück Schnecken werden gewaschen, und so lang in Salzwasser gekocht, bis die Deckel von den Häuschen leicht abgehen, was in einer Viertelstunde der Fall sein wird. Nun gießt man die Schnecken in einen Seiher, zieht jeden mit einer Gabel aus seinem Häuschen, löst die Schweifchen und das braune Häutchen ab, schneidet die Nase weg, streut eine Handvoll Salz auf die Schnecken, gießt weniges laues Wasser darauf und wäscht sie leicht heraus, wobei man achtgibt, daß nicht viel Fett verloren gehe. Hernach werden sie nochmals aus lauem Salzwasser und dann noch aus kaltem gewaschen, mit 105 Gr. (6 Lot) Butter, einem Eßlöffel feingeschnittener Zwiebel und

ebensoviel Petersilie auf's Feuer gesetzt, bedeckt eine halbe Stunde gedämpft, wo sie weich sein werden, und inzwischen etwas Fleischbrühe darangegossen, nun mit einem Eßlöffel Mehl und gleichviel Semmelbröseln überstreut, der Saft einer halben Zitrone darangedrückt, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, und noch ein Schöpflöffel Fasten- oder Fleischbrühe darangegossen. So läßt man sie noch eine Viertelstunde langsam kochen, richtet sie dann an, und rührt nach Belieben 70 Gr. (4 Lot) kleingewiegte Sardellen und den Saft einer halben Zitrone darunter.

919. Geröstete Schnecken.

Wenn die Schnecken wie vorige hergerichtet und gewaschen, werden sie eine gute halbe Stunde in Salzwasser weichgekocht, und sodann in 105 Gr. (6 Lot) Butter, worin ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel und ebensoviel Petersilie gedämpft worden, einigemal umgeröstet. Nun gibt man Salz, Pfeffer und einen Eßlöffel Semmelbröseln daran, röstet sie noch einigemal um, und drückt nach dem Anrichten den Saft einer halben Zitrone darüber.

920. Gefüllte Schnecken.

Die Schnecken werden wie vorhergehende hergerichtet, gewaschen und weichgekocht. Nun mischt man 140 Gr. (8 Lot) Butter, sechs Eßlöffel Semmelbröseln, eine feingeschnittene Zwiebel und zwei Messerspitzen feingewiegte Zitronenschale, Salz, einen Eßlöffel Zitronensaft, zwei Eigelb und 70 Gr. (4 Lot) gewaschene, ausgegrätete, feingewiegte Sardellen gut untereinander, und stellt solches eine halbe Stunde bei Seite. Mittlerweile werden die Häuschen rein gewaschen, auf die Köpfe gestellt, damit das Wasser auslaufe, dann etwas weniges von obiger Fülle in jedes Häuschen gethan, in jedes eine Schnecke gesteckt, und solches mit Fülle bis zur Oeffnung vollgefüllt. Sind alle Häuschen auf diese Art hergerichtet, so werden sie in eine Bratkachel (und zwar auf Salz, damit sie nicht umfallen) gestellt, oder auf einen Rost gereiht, und in gutem Ofen eine kleine halbe Stunde gebraten, bis sie von oben eine leichte gelbe Farbe haben, worauf man sie abputzt, auf eine Platte stellt, und gewöhnlich zu Sauerkraut serviert. — Man kann die weichgekochten Schnecken auch fein verwiegt unter obige Farce mengen, und damit dann in die Häuschen einfüllen. — An vielen Orten hat man eigene kleine Tiegelchen, in welche, nachdem sie gut mit Butter ausgestrichen sind, man obiges Schneckengehäck einfüllt, solches mit Brotbröseln überstreut, und alsdann das Ganze im Ofen bratet.

Eier.

921. Weichgesottene Eier.

Man reibt frischgelegte Eier, um sie ganz rein zu haben, mit Salz und Wasser ab, wäscht sie, und setzt sie mit frischem Wasser auf schnelles Feuer. Nachdem man sie zweimal hat überkochen lassen, werden sie sorgfältig herausgehoben, und in eine tiefe Platte gelegt, nun mit heißem Wasser übergossen, damit sie nicht so schnell erkalten, und nebst den Eierbechern zu Tisch gegeben. — Man kann die Eier auch in's siedende Wasser geben, wo sie in drei Minuten fertig sind.

922. Hartgesottene Eier.

Die Eier werden mit frischem Wasser auf's Feuer gesetzt, und eine Viertelstunde gekocht, alsdann in kaltes Wasser gelegt, darin abgeschält, und beliebig verwendet.

923. Verlorene oder poschierte Eier.

Eine tiefe, mittelgroße Pfanne wird mit 2 Ltr. (2 Maß) Wasser, in welches zwei Eßlöffel Salz und vier Eßlöffel Essig gethan, in der Art auf's Feuer gestellt, daß das Wasser nur von einer Seite zu kochen anfängt. Sobald letzteres der Fall, schlägt man je drei bis vier ganz frische Eier, jedes auf einem andern Punkt, behutsam darein, und rüttelt die Pfanne, damit die Eier sich nicht an den Boden setzen. Hat sich das Weiße um den Dotter, welcher sehr weich und ganz bleiben muß, leicht und fest zusammengezogen, was nur anderthalb Minuten braucht, so werden die Eier vorsichtig mit dem Schaumlöffel eines um das andere herausgehoben und in kaltes Wasser gelegt, wodurch sich das Ei augenblicklich zusammenzieht. Es wird sodann jedes einzeln in die hohle Hand herausgenommen, das anhängende faserige Eiweiß rund herum mit dem Messer glatt abgeschnitten, und die Eier nun wieder in warmes gesalzenes Wasser gebracht, um sie darin bis zum Anrichten warm zu erhalten. So wird fortgefahren, bis die bestimmte Anzahl Eier fertig ist. Zur Anrichtzeit werden dann sämtliche Eier sorgfältig auf ein Sieb oder Tuch gelegt, damit das Wasser gut ablaufe, von da in die Schüssel geordnet, auf welche zuvor verdünnte Jus (Nr. 2) oder mit etwas Zitronensaft abgeschärfte Bratenbrühe durch's Sieb gegossen wurde, und die Platte nun mit nicht zu hart gebackenen Semmelschnitten (Croutonen, Nr. 565) besteckt. — So gibt man sie als selbständiges Gericht; man verwendet sie aber auch oft als Beleg von Sauerampfer, Spinat, gekochtem Salat, dann auf Fleischhaschee und in Schwarzbrotsuppen.

924. Gebackene Eier. Ochsenaugen.

Hierzu hat man eigene Pfannen, welche mit kleinen runden Vertiefungen versehen sind. In jede der letztern wird ein Stückchen frische Butter oder Schmalz in der Größe einer kleinen Nuß gegeben, dieses heiß gemacht, dann je ein Ei in jede Vertiefung geschlagen, die Eier mit Salz und Pfeffer bestreut, so lang gebacken, bis das Weiße fest und rösch, das Gelbe jedoch noch weich ist, und solche nun mit einem blechernen Eßlöffel behutsam herausgenommen und auf eine warme Platte nebeneinandergereiht, um sie zu Tisch zu geben. — Können auch in einer flachen gewöhnlichen Bratpfanne bereitet werden, in diesem Fall muß man sie jedoch auf einem flachen Teller aufbrechen, und von diesem erst in's heiße Schmalz glitschen lassen. Nach dem Backen werden sie mit einem Backschäufelchen behutsam auf einen warmen Teller oder eine warme Platte angerichtet, und um ihnen eine schönere Form zu geben, kann man mit einem Glas oder runden Ausstecher dann jedes Ei ausstechen.

925. Eier auf Schinken.

Von einem rohen oder gekochten Schinken werden so viel hübsche messerrückendicke, handgroße Scheiben heruntergeschnitten, als es Eier geben soll, dann in einer flachen Pfanne ein Stückchen Butter zerlassen, die Schinkenscheiben dareingegeben, einige Minuten auf beiden Seiten leicht gelb gebraten, hernach auf eine warme Platte gedrängt nebeneinandergelegt, und warmgestellt. Nun bäckt man nach voriger Nummer Ochsenaugen, nimmt solche mit dem Blechlöffel sorgfältig heraus, setzt jedes auf eine Scheibe Schinken, und gibt das Ganze sofort zu Tisch. — Nach Belieben kann verdünnte, jedoch nicht scharfe Bratensauce von der Seite darangegossen werden.

926. Eier auf Schinken auf andere Art.

In einer flachen Bratpfanne wird ein kleines Stückchen Butter zerlassen, und der nach voriger Nummer hergerichtete Schinken dareingelegt, auf jede Schinkenschnitte nun ein frisches Ei behutsam aufgemacht, mit wenigem Salz und Pfeffer bestreut, und das Ganze in den Ofen gestellt, aber nur so lang, bis das Weiße des Eies ein wenig gestockt ist, das Gelbe muß noch weich sein. Die Schnitten werden alsdann mit dem Backschäufelchen voneinandergelöst, und auf die gewärmte Platte angerichtet.

927. Eier auf Fleisch.

Uebriggebliebenes gebratenes oder gesottenes Rindfleisch

schneidet man in so viele dünne, handgroße Scheiben, als Eier nötig sind. Die Scheiben werden nun mit Salz und Pfeffer bestreut, und in einem Stückchen Butter mit wenigen feingeschnittenen Zwiebeln schnell auf beiden Seiten gelb, aber nicht hart gebraten, hernach auf eine warme Platte angerichtet, mit Zitronensaft beträufelt und warmgestellt. Alsdann bäckt man Ochsenaugen (Nr. 924), legt je eines auf eine Fleischscheibe, und gibt das Ganze sogleich zu Tisch. — Man kann auch, wenn die Fleischschnitten in der Pfanne umgekehrt sind, gleich die Eier darauf ausschlagen, welche man nun leicht mit Salz und Pfeffer bestreut, so lang bedeckt, bis sie hinlänglich gestockt sind, und das Ganze dann mit Hilfe eines Backschäufelchens auf eine warme Platte glitschen läßt.

928. Eier auf Semmelschnitten.

Man schneidet altgebackene, abgeschälte Semmeln in runde Scheiben, und bäckt sie aus heißem Schmalz leicht gelb, so, daß sie nicht zu rösch werden. Nun werden Ochsenaugen (Nr. 924) gebacken, je eines auf eine Semmelscheibe gesetzt, von der Seite verdünnte, mit etwas Zitronensaft abgeschärfte Bratensauce durch's Sieb darangegossen, und das Ganze dann zugedeckt eine Viertelstunde an einen warmen Ort gestellt, damit das Brot etwas erweiche.

929. Eier auf Semmelschnitten auf andere Art.

In eine dick mit Butter bestrichene Bratkachel legt man Semmelscheiben nebeneinander, und läßt sie im Ofen ein wenig anbacken, dann bäckt man Ochsenaugen (Nr. 924), legt je eines auf eine Schnitte, stellt die Eier nun noch einige Augenblicke in den warmen Ofen, damit sie von oben etwas anziehen, sticht sie hernach mit einem Backschäufelchen aus, legt sie auf eine warme Platte, und beendet sie wie vorige.

Anmerkung. Gut ist es, wenn, wie diese, auch die in Nr. 924, 925, 927, 928 beschriebenen Ochsenaugen, und zwar auf der Platte, worauf sie angerichtet sind, so lang in den warmen Ofen kommen, bis sie von oben heiß geworden. Bei Ermangelung eines warmen Ofens kann man ein glühendes eisernes Schäufelchen darüber halten.

930. Eier auf Bücklingen.

Die kleinsten Bücklinge sind die besten. Sie werden abgezogen, gespalten, und, nachdem Kopf und Grat davongeschnitten ist, auf schwachem Feuer in wenig Butter eine Minute gebraten, dann umgekehrt, wieder einige Minuten gebraten, auf eine Platte angerichtet, und von unterdes gebackenen Ochsenaugen (Nr. 924) je eines auf ein Stückchen Bückling gesetzt.

931. Eier auf Bücklingen auf andere Art.

Die Bücklinge werden wie obige hergerichtet. Sind sie umgekehrt, so klopft man die Eier darüber auf, stellt das Ganze so lange in den warmen Ofen oder zugedeckt auf schwaches Feuer, bis die Eier gestockt sind, (doch dürfen sie nicht hart werden,) und richtet es dann an.

932. Rührei.

In eine Pfanne werden sechs Eier eingeschlagen, 52 Gr. (3 Lot) Butter dazugebröckelt, zwei Eßlöffel süßer Rahm, Salz und Muskatnuß darangethan, und solches auf dem Feuer so lange abgerührt, bis die Eier anfangen zu stocken, dann wird nochmals 52 Gr. (3 Lot) Butter dazugebröckelt, und das Ganze noch so lange gerührt, bis sich eine breiähnliche, leichte, lockere Masse gebildet hat. Diese wird nun in eine warme Schüssel angerichtet, sogleich mit zwei Eßlöffel aus dem Schmalz gebackenen kleinen Brotwürfeln bestreut, und augenblicklich aufgetragen.

Anmerkung. Das Rührei muß mehr weich und musig, als hart und fest sein. Wenn man statt Rahm zwei Eßlöffel Wasser nimmt, wird es weniger hart.

933. Rührei mit Schinken.

Unter die vorhergehend beschriebene, jedoch weniger gesalzene Masse gibt man noch 70 Gr. (4 Lot) feingehackten Schinken, vermengt ihn gut damit, richtet das Rührei dann an, und bestreut es sofort mit zwei Eßlöffel kleinen gebackenen Brotwürfeln.

934. Rührei mit Speck.

105 Gr. (6 Lot) Speck wird in feine Würfel geschnitten, und diese gelb ausgebraten, unterdes sechs Eier mit zwei Eßlöffel Jus (Nr. 2) oder auch Rahm verklopft, solches zu dem Speck gegeben, und im übrigen nach Nr. 932 verfahren.

935. Rührei mit Sardellen.

Wird gleichfalls nach Nr. 932 bereitet und beendet, nur rührt man 70 Gr. (4 Lot) gewaschene, ausgegrätete, würflig geschnittene Sardellen darein und nimmt dafür kein Salz dazu.

936. Rührei mit Trüffeln.

Man röstet 70 Gr. (4 Lot) rein geputzte, fein würflig geschnittene Trüffeln einige Minuten in einem Stückchen Butter, und rührt sie dann in das Rührei Nr. 932.

937. Rührei mit Zwiebeln.

938. Rührei mit Champignons.

939. Rührei mit Spargeln.

940. Rührei mit Blumenkohl.

Alle diese Rühreier sind nur kleine Veränderungen der vorhergehenden. Zu Nr. 937 werden zwei Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln in der Butter, welche zu dem Rührei verwendet wird, weichgedämpft. Von Champignons schneidet man vier Eßlöffelvoll in Würfel, und dünstet solche nach Nr. 507. Die Spargeln werden in kleine Würfel geschnitten, und ein Schöpflöffelvoll davon nach Nr. 471 weichgedämpft. Den Blumenkohl zerteilt man in kleine Röschen, und kocht einen Schöpflöffelvoll nach Nr. 443 ab. Einer dieser Gegenstände wird dann vor dem Anrichten unter das fertige Rührei Nr. 932 gemischt.

Anmerkung. Die Rühreier kann man auch auf gewöhnlichere Art bereiten: es wird in diesem Fall weniger Butter dazugenommen. Bis sie zu stocken anfangen, müssen sie jedoch dann mit dem Backschäufelchen öfters gelüftet werden.

941. Saure Eier.

Zwei Kochlöffel Mehl wird in einem Stückchen Butter oder Schmalz gelb geröstet, und hierin nun ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel und ebensoviel Petersilie so lange geröstet, bis das Mehl braun und die Zwiebel gelb ist, worauf man solches mit Fleischbrühe (an Fasttagen mit Wasser) zur gehörigen Dicke abrührt, und mit ein wenig Salz, Pfeffer, einem Lorbeerblatt, ein paar Nelken und einem halben Gläschen Essig eine halbe Stunde gut durchkocht. Nach dieser Zeit wird die Sauce durch's Sieb in eine die Hitze vertragende Platte oder in eine irdene Schüssel gegossen, und behutsam eine gewisse Anzahl Eier dareingeschlagen, die Platte oder Schüssel nun auf Kohlen oder auf den heißen Herd gestellt, bis das Weiße anfängt fest zu werden, alsdann das Ganze mit Pfeffer bestreut, und sogleich aufgetragen. — Bei Ermangelung einer passenden Schüssel können in bemerkte saure Sauce Ochsenaugen (Nr. 924) statt der obigen Eier gesetzt werden. Auch kann man die Sauce undurchgegossen verwenden.

942. Saure Eier auf andere Art.

Es wird ein Stückchen Butter heiß gemacht, vier Eßlöffel guter Essig, Pfeffer und ein wenig Salz dareingegeben, dies einigemal aufgekocht, dann auf eine Platte angerichtet, und die nach Nr. 924 bereiteten Ochsenaugen dareingelegt.

943. Saure Eier mit brauner Sauce.

Einige Eßlöffel Bratensauce, halbsoviel guter Essig, etwas

Pfeffer und ein Eßlöffel feingeschnittene Petersilie oder Schnittlauch wird zusammen aufgekocht, diese Sauce auf die zum Anrichten bestimmte Platte gegossen, und warmgestellt. Nun werden nach Nr. 924 Ochsenaugen gebacken, jedes einzeln abgestochen, und in die angerichtete Sauce gelegt, — oder man kann, statt Ochsenaugen zu backen, die Eier in die angerichtete heiße Sauce einschlagen, und auf der heißen Herdplatte oder im Bratrohr anziehen lassen, bis das Weiße so ziemlich fest geworden.

944. Eier in Rahm.

Man schält sechs hartgekochte Eier, halbiert sie, nimmt das Gelbe heraus, und schneidet das Weiße in feine Blättchen. Nun wird in einem Kastrol ein Stückchen Butter zerlassen, das Weiße der Eier darin einigemal umgeröstet, hernach mit einem Kochlöffel Mehl eingestäubt, mit $^3/_8$ Ltr. ($1^1/_2$ Schoppen) süßem Rahm abgerührt, mit Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, und alles so lange gekocht, bis die Sauce dicklich geworden, wo man es dann auf die Platte erhöht anrichtet. Die inzwischen mit nicht zu harter Butter und ein wenig Salz abgerührten Eigelb werden jetzt mit dem Kochlöffel durch's Sieb auf das angerichtete Weiße der Eier gedrückt, das Ganze noch eine Viertelstunde in einen warmen Ofen gestellt, und alsdann zu Tisch gegeben.

945. Eier in saurem Rahm.

Acht Stück hartgekochte Eier werden geschält, dann der Länge nach geteilt, auf eine Platte geordnet, und mit 70 Gr. (4 Lot) gewaschenen, ausgegräteten, nudlig geschnittenen Sardellen belegt, hernach $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) guter saurer Rahm, zwei Eßlöffel feingehackte Petersilie, etwas Körbelkraut, weniges Salz, Pfeffer und Muskatnuß einige Minuten aufgekocht, daran der Saft einer halben Zitrone gedrückt, und dies über die Eier angerichtet.

946. Eier in Fasten-Bechamelle.

Es wird ein Stück Butter zerlassen, und darin sechs bis acht verschnittene Zwiebeln zugedeckt eine halbe Viertelstunde weichgedünstet, dann zwei Kochlöffel Mehl dareingerührt, mit $^1/_2$ Ltr. (2 Schoppen) guter heißer Milch oder Rahm angefüllt, und mit Salz und Muskatnuß gewürzt. Nachdem dies eine halbe Stunde gekocht, wird es durch's Sieb getrieben, und dann wieder in das Kastrol zurückgebracht. Nun schneidet man sechs hartgekochte, abgeschälte Eier in Scheiben, legt diese in eine Schüssel, und gießt sodann die kochende Sauce darüber, worauf man das Ganze mit feingeschnittener Petersilie oder Schnittlauch

überstreut, und den Rand der Platte mit nicht zu stark gebackenen Croutonen (Nr. 565) besteckt.

947. Gestockte Eier.

In eine Schüssel werden sechs Eier eingeschlagen, mit Salz, Pfeffer und feingeschnittener Petersilie oder Schnittlauch gut verklopft, und dann in eine flache Pfanne, worin 70 Gr. (4 Lot) Schmalz heiß gemacht wurde, gegossen. Während sie von unten einem Kuchen gleich backen, wird von oben mit dem Backschäufelchen einigemal hineingestochen, damit das Flüssige wieder auf den Boden komme. Ehe sie gänzlich fertig sind, werden sie auf gutem Feuer, unter fortwährendem Bewegen der Pfanne, noch gebacken, bis sie unten eine gelbe Kruste haben, dabei dürfen sie aber von oben nicht hart und trocken sein. Nun wird die zum Servieren bestimmte Platte über die Pfanne gelegt, und die Eier darauf umgestürzt, so daß die gelbe Kruste oben liegt und der untere Teil weich ist.

948. Gestockte Eier mit Speck.

140 Gr. (1/4 Pfund) frischer Speck wird klein würflig geschnitten, und in einer flachen Pfanne so lange langsam geröstet, bis er gelblich geworden ist und so viel Fett gegeben hat, daß man sechs Eier ganz wie die vorhergehenden gehörig darin backen kann, welche man dann auch auf dieselbe Art anrichtet.

Warme süße Mehlspeisen.

949. Chaudeaupudding.

Man rühre sechs Eigelb mit fünf Eßlöffel feinem gesiebten Zucker und einem Eßlöffel Zitronenzucker (Nr. 2051) eine Viertelstunde dick und recht schaumig, mische dann drei Eßlöffel durchgesiebtes feines Mehl, den Saft einer halben Zitrone und das zu festem Schnee geschlagene Weiße der sechs Eier langsam darunter, und fülle die Masse sogleich in eine mit zerlassener Butter bestrichene Puddingform. Diese verschließe man gut mit ihrem gleichfalls butterbestrichenen Deckel, stelle sie in eine tiefe Pfanne oder ein Kastrol, welche oder welches bis zur Hälfte der Form mit kochendem Wasser gefüllt und dann mit einem passenden Deckel zugedeckt ist, und koche nun den Pudding langsam, aber ununterbrochen, drei Viertelstunden. (Siehe An-

merkung bei Nr. 535.) Nach dieser Zeit wird nachgesehen: läßt sich der Pudding fest anfühlen, so ist er fertig, ist er aber von oben noch weich, so wird er sofort wieder verschlossen, noch einmal in's siedende Wasser zurückgebracht, mit dem Deckel fest bedeckt, und vollends fertiggekocht. Er wird alsdann behutsam aus der Form auf die bestimmte Platte gestürzt, und eine Chaudeausauce (Nr. 366) darübergeschüttet, oder ein Teil der Sauce von der Seite darangegossen, die übrige in einer Saucière extra gegeben. — Zu beachten ist, daß das Wasser nicht zu stark koche, weil sonst der Pudding überkocht, und die Masse herausdrängt und dadurch rauh wird. — In den innern Rand des Bodens der Form kann man, vor dem Einfüllen der Masse, einen Kranz (nämlich eine an die andere geordnet) von rein gewaschenen großen Weinbeeren eindrücken, was beim Umstürzen sehr schön aussieht.

Anmerkung. Bei allen Mehlspeisen ist zu beachten, daß man die Masse stets von der gleichen Seite rühre, weil dabei immer Luft eingerührt wird. Ferner soll der Schnee recht steif und trocken geschlagen sein; im Fall nun die Eier nicht ganz frisch wären, so daß der Schnee nicht steif würde, gebe man einige Körnchen Salz dazu.

950. Chocoladebisquitpudding.

Sechs Eigelb werden mit fünf Eßlöffel Zucker eine halbe Stunde fein abgerührt, darunter dann langsam zwei Eßlöffel feines Mehl, 105 Gr. (6 Lot) feingeriebene Chocolade und das zu Schnee geschlagene Weiße der sechs Eier gemengt, und diese Masse nun sogleich in eine gut mit Butter bestrichene Puddingform eingefüllt. Im übrigen verfährt man wie bei vorhergehender Nummer, und gibt den Pudding mit einer beliebigen süßen Sauce, besonders mit Vanille- oder Hagebuttensauce (Nr. 357, 371), zu Tisch. — Kann man auch reicher machen, indem man unter die Masse, vor dem Vermischen des Schnees, 35 Gr. (2 Lot) feingewiegten Zitronat, ebensoviel Pomeranzenschale, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone und 70 Gr. (4 Lot) gewaschene kleine Weinbeeren mengt.

951. Chocoladepudding.

Es wird 52 Gr. (3 Lot) Mehl mit 1/4 Ltr. (einem schwachen Schoppen) Milch glatt angerührt, 140 Gr. (8 Lot) feingeriebene Chocolade, 105 Gr. (6 Lot) Butter, ebensoviel Zucker und einige Körnchen Salz dareingegeben, und dies unter fortwährendem Rühren aufgekocht und hernach in eine irdene Schüssel geleert. Nach ziemlichem Erkalten werden sechs Eigelb dazugegeben, die Masse vollends kalt und leicht damit abgerührt, zuletzt der festgeschlagene Schnee der sechs Eiweiß damit ver-

mischt, und das Ganze in eine gut mit Butter bestrichene Form eingefüllt. Im übrigen wird dann nach Nr. 949 verfahren, der Pudding eine Stunde gekocht, und mit einer Vanille- oder Zitronensauce (Nr. 357, 356) zu Tisch gebracht. — Kann, wenn der Boden der dazu verwendeten Kapsel mit Vertiefungen versehen ist, auf folgende Art verziert werden: Man nehme einen Kochlöffel Mehl, ein Eigelb, einen halben Eßlöffel Zucker und nußgroß Butter, rühre dies mit 1/8 Ltr. (1/2 Schoppen) Milch glatt an, bringe es auf's Feuer, und koche es unter beständigem Rühren auf, bis es sich verdickt. Mit dieser weißen Masse fülle man die Vertiefungen der Form mittels eines Kaffeelöffels sorgfältig ein, doch so, daß nichts über dieselben herausgeht, und gebe hierauf dann die andere Masse. (Siehe Abbildung.)

952. Schwamm- oder gebrühter Mehlpudding.

105 Gr. (6 Lot) in einer Pfanne zerlassene Butter wird mit 70 Gr. (4 Lot) Mehl und 1/4 Ltr. (1 Schoppen) Milch glatt angerührt, und dies auf dem Feuer unter beständigem Rühren so lange gelassen, bis der Teig glatt ist und sich vom Kastrol ablöst, wo man ihn sodann in eine Schüssel nimmt, und nach ziemlichem Erkalten sechs Eier, 105 Gr. (6 Lot) Zucker, eine kleine Messerspitze Salz und einen Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale dareinrührt. Zuletzt wird die Masse, mit dem festgeschlagenen Schnee der sechs Eiweiß vermengt, in eine gut mit Butter bestrichene Form eingefüllt, der Pudding nach Nr. 949 beendet, eine Stunde gekocht, und mit den Saucen Nr. 356 oder 357 zu Tisch gebracht. — Verzierungen: Sehr hübsch sieht dieser Pudding, wenn vor dem Einfüllen der Masse der innere Rand des Bodens der Form mit großen Weinbeeren, und die äußersten Rändchen der Vertiefungen mit reinen, trockenen Rosinen (kleinen Weinbeeren) belegt werden. Auch kann man fein zu Blättchen geschnittene eingemachte grüne Bohnen und eingemachte Hagebutten oder andere kleine eingemachte Früchte einlegen. Ferner kann man ihn in der Art verzieren, daß man einen kleinen Teil der Masse mit 17 Gr. (1 Lot) geriebener Chocolade vermengt, und damit, bevor man das übrige hineingibt, die Vertiefungen der butterbestrichenen Form behutsam glatt einfüllt.

953. Schwammpudding mit Mandeln.

In die vorhergehende Puddingmasse gebe man vor dem Vermischen des Schnees 70 Gr. (4 Lot) abgeschälte, feingeschnittene oder mit einem Eiweiß gestoßene süße, und sechs Stück geschälte, ebenfalls gestoßene bittere Mandeln, beende den

Pudding dann wie vorigen, und gebe eine beliebige Milch- oder Weinsauce dazu.

954. Gleichschwerpudding.

160 Gr. (9 Lot) Mehl wird mit ¼ Ltr. (1 Schoppen) Milch glatt angerührt, 80 Gr. (4½ Lot) Zucker und ebensoviel Butter dareingegeben, und dies zusammen so lange gerührt, bis es sich als Teig von der Pfanne ablöst, den man zum Erkalten stellt und inzwischen öfters rührt, damit er keine Haut bekomme. Unterdes werden weitere 80 Gr. (4½ Lot) Butter schaumig abgerührt, weitere 80 Gr. (4½ Lot) Zucker und neun Eigelb dazugegeben und gut damit gerührt, dann 160 Gr. (9 Lot) abgezogene, feingewiegte süße und sechs Stück bittere Mandeln, die feingewiegte Schale einer Zitrone, einige Körnchen Salz und die obige Masse beigefügt, und nachdem damit noch der festgeschlagene Schnee der neun Eiweiß gut vermengt, wird das Ganze in eine butterbestrichene, mit Zucker besäete Puddingform eingefüllt und eine Stunde im Dunst gekocht, der Pudding dann angerichtet, und mit einer beliebigen süßen Sauce oder mit Chaudeau (Nr. 366) serviert.

955. Gebrannte Zuckerspeise.

Sechs Eßlöffel Zucker und zwei Eßlöffel Wasser wird in einem kleinen verzinnten Kastrol auf glühenden Kohlen gebrannt, bis er eine dunkelgelbe Farbe hat (Nr. 2048), dann unter beständigem Rühren vier Eßlöffel Mehl und ½ Ltr. (2 Schoppen) kochender Rahm oder in dessen Ermangelung gute Milch dazugegeben, und dies fortwährend gerührt, bis es sich vom Kastrol ablöst und einen ganz feinen Teig gibt, den man in eine Schüssel bringt und unter öfterem Rühren etwas erkalten läßt. Unterdes wird 85 Gr. (5 Lot) Butter schaumig gerührt, und mit neun Eigelb noch gut abgerührt, nun der Teig sowie etwas Zitronenzucker (Nr. 2051) dazugegeben und darunter der festgeschlagene Schnee der neun Eiweiß gemengt, das Ganze dann in die butterbestrichene Puddingform eingefüllt, und zwei Stunden langsam gekocht, worauf man es auf die Platte umstürzt, mit dickem Schlagrahm (Nr. 1445), wovon die Hälfte mit einigen Tropfen Cochenill (Nr. 2153) rosa gefärbt wird, garniert, und solchen noch extra dazu aufstellt.

956. Holländischer Pudding.

Man rührt 140 Gr. (¼ Pfund) Mehl mit ¼ Ltr. (1 Schoppen) Wasser glatt an, gibt 70 Gr. (4 Lot) Butter dazu, und kocht solches auf dem Feuer unter beständigem Rühren zu einem glatten, dicken Brei, den man in eine Schüssel nimmt.

Nach einigem Abkühlen wird dann 140 Gr. (1/4 Pfund) Zucker, ebensoviel Butter, 70 Gr. (4 Lot) feingestoßene Mandeln, sieben Eigelb, ein halber Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale, weniges Salz und 35 Gr. (2 Lot) feingeschnittener Zitronat dazugegeben, beides recht schaumig zusammen abgerührt, und sodann mit zwei Eßlöffel Rum und dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen der sieben Eier vermengt. Diese Masse füllt man nun in eine gut mit Butter bestrichene Form, beendet den Pudding ganz nach Nr. 949, kocht ihn eine Stunde, und serviert ihn mit einer Weinchocoladesauce (Nr. 367).

957. Semmel- (Brot-) Pudding.

Vier gestrige Semmeln werden leicht abgeschält oder abgerieben, und in halb Milch halb Wasser eingeweicht, doch nur so lange, bis sie durch und durch weich sind (was in einer halben Viertelstunde der Fall sein wird), worauf man sie sogleich fest ausdrückt. Nun wird 140 Gr. (1/4 Pfund) Butter leicht gerührt, hierzu dann sieben Eigelb, das ausgedrückte Brot, 105 Gr. (6 Lot) feiner Zucker, ein kleiner Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale, 70 Gr. (4 Lot) gewaschene kleine Weinbeeren und ebensoviel abgeschälte gestoßene Mandeln gegeben, und dies zusammen noch eine Viertelstunde gerührt, bis die Masse leicht und schaumig aussieht. Alsdann gibt man nach Belieben zwei Eßlöffel Rum dazu, und mischt das zu festem Schnee geschlagene Weiße der sieben Eier sorgfältig darunter, füllt hernach die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Form, und beendigt den Pudding nach Nr. 949. Er wird eine gute Stunde gekocht, und mit einer weißen Weinsauce (Nr. 364) oder Hagebuttensauce (Nr. 371) zu Tisch gebracht. — Eine Hauptsache ist, daß das Brot nicht zu weich wird, weil der Pudding sonst nicht schön aufgehen und netzig bleiben würde.

958. Schwarzbrotpudding.

140 Gr. (8 Lot) Butter wird leicht abgerührt, dann sieben Eigelb und 175 Gr. (10 Lot) altgebackenes, geriebenes, nicht zu saures Schwarzbrot abwechslungsweise, nämlich mit jedem Eßlöffel Brot ein Ei, darangerührt, ein kleiner Kaffeelöffel Nelken, 140 Gr. (8 Lot) abgeschälte gestoßene Mandeln, worunter sechs Stück bittere sein müssen, 105 Gr. (6 Lot) geriebene Chocolade und ebensoviel Zucker beigefügt, und dies zusammen gut abgerührt. Hernach wird der steife Schnee der sieben Eiweiß behutsam daruntergemengt, die Masse in die gut mit Butter bestrichene, am Boden mit halbierten Mandeln aus-

gelegte Puddingform eingefüllt, und eine leichte Stunde im Dunst gekocht, wo man den Pudding dann umstürzt, und eine Chaudeausauce (Nr. 366), in welche ein kleines Gläschen Rum gegossen wurde, dazu serviert.

959. Englischer Pudding.

Man rührt 105 Gr. (6 Lot) Butter leicht ab, und darunter dann sieben Eigelb, 140 Gr. (8 Lot) an einer Zitrone abgeriebenen, hernach feingestoßenen Zucker, 70 Gr. (4 Lot) länglich geschnittene Mandeln, 140 Gr. (8 Lot) frisches, abgehäutetes, feingehacktes Ochsenmark oder Nierenfett, und vier abgeschälte, neugebackene, in kleine Würfel geschnittene Semmeln. Wenn die Masse schaumig gerührt ist, werden 105 Gr. (6 Lot) ausgekernte große und ebensoviel kleine gewaschene Weinbeeren, 35 Gr. (2 Lot) feingeschnittener Zitronat, ebensoviel Zimt und eine Messerspitze geschabte Muskatnuß noch gut damit durchgerührt, vier Eßlöffel Roussillon oder anderer starker roter Wein daruntergegeben und gut damit abgerührt, und zuletzt der feste Schnee der sieben Eiweiß daruntergemengt. Nun wird die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Form oder Serviette (s. Nr. 535, Anmerk.) gefüllt, nach Nr. 949 anderthalb Stunden gekocht, und der Pudding mit einer weißen Weinsauce (Nr. 364) zu Tisch gegeben.

960. Griesmehlpudding.

105 Gr. (6 Lot) Griesmehl (Semmelgries) wird mit ½ Ltr. (2 Schoppen) Milch glatt angerührt, nun 105 Gr. (6 Lot) Butter, ebensoviel an einer Zitrone abgeriebener, dann feingestoßener Zucker und ein klein wenig Salz dazugegeben und dies zusammen auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren so lange langsam gekocht, bis die Masse von der Pfanne sich losschält und einem weichen Teig ähnlich ist (sollte sie dicker sein, so werden noch einige Eßlöffel Milch dareingerührt). Hernach nimmt man die Masse vom Feuer und läßt sie verkühlen, gibt sodann sechs Eigelb dazu, rührt dies zusammen schaumig ab, und mengt das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß darunter, worauf man das Ganze in eine butterbestrichene Form einfüllt, den Pudding nach Nr. 949 beendigt, eine Stunde im Dunst kocht, und mit einer Wein-, Hagebutten- oder beliebigen Milchsauce aufstellt.

961. Griesmehlpudding mit Weinbeeren und Mandeln.

Man rühre 70 Gr. (4 Lot) Griesmehl mit ⅜ Ltr. (1½ Schoppen) Milch glatt an, füge 105 Gr. (6 Lot) Butter, ebensoviel Zucker und ganz wenig Salz bei, und koche dies nach

voriger Nummer. Sodann gebe man sechs Eigelb, 70 Gr. (4 Lot) gewaschene kleine Weinbeeren oder ebensoviel Sultanen, und 70 Gr. (4 Lot) abgeschälte, gewiegte oder gestoßene Mandeln dazu, rühre das Ganze schaumig ab, und beende den Pudding ganz wie vorhergehenden.

962. Reispudding.

140 Gr. (1/4 Pfund) Karolinenreis wird mit kochendem Wasser angebrüht und eine Viertelstunde stehen gelassen, dann das Wasser davon abgegossen, und der Reis in 1 Ltr. (1 Maß) siedender Milch auf schwachem Feuer oder Kohlen zugedeckt eine Stunde langsam gedämpft, nach welcher Zeit er kernig weich und trocken sein muß. Man rührt jetzt zwei Eßlöffel Mehl einigemal damit um, rührt 105 Gr. (6 Lot) Butter darein, und nimmt ihn sodann vom Feuer, um ihn in ein anderes Geschirr zu leeren und hierin erkalten zu lassen. Nun werden 105 Gr. (6 Lot) Zucker und sechs Eigelb beigefügt, alles zusammen schaumig abgerührt, ein Eßlöffel Vanillezucker (Nr. 2050) oder die feingewiegte Schale einer halben Zitrone und der festgeschlagene Schnee der sechs Eiweiß daruntergemengt, die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Form eingefüllt, und der Pudding nach Nr. 949 beendet. Er wird eine gute Stunde im Dunst gekocht, und mit einer beliebigen Milch- oder einer Weinsauce serviert.

963. Reispudding mit Mandeln.

964. Reispudding mit Weinbeeren.

In die vorbeschriebene Puddingmasse gebe man vor dem Vermischen des Schnees der sechs Eiweiß bei ersterm 105 Gr. (6 Lot) abgezogene, feinverwiegte Mandeln, bei letzterm 70 Gr. (4 Lot) gewaschene kleine Weinbeeren (Rosinen).

965. Sagopudding.

Man setzt 1 Ltr. (1 Maß) Milch in einer messingenen Pfanne auf's Feuer, rührt bei beginnendem Sieden 140 Gr. (1/4 Pfund) rein gewaschenen Perlsago darein, läßt dies bei gelinder Wärme dicklich kochen, und stellt es dann zum Erkalten. Nun rührt man 140 Gr. (1/4 Pfund) Butter schaumig ab, gibt nach und nach sechs Eigelb, 140 Gr. (1/4 Pfund) Zucker und den inzwischen erkalteten Sago dazu, und, nachdem die Masse gut abgerührt, einen Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale, einige Körnchen Salz und den Schnee der sechs Eiweiß. Die Masse wird hernach in eine butterbestrichene Puddingform gefüllt, eine Stunde im Dunst gekocht, und nachdem der Pudding

auf eine Platte gestürzt, wird eine Vanille- oder Zitronensauce (Nr. 357, 356) oder eine Weinsauce (364, 365) damit serviert.

966. Nudelpudding mit Mandeln.

Von zwei Eiern werden Nudeln (Nr. 17) gemacht. Wenn sie abgetrocknet und gröblich geschnitten, läßt man sie in siedendem Wasser mit ein wenig Salz etlichemal überwallen, nimmt sie dann mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie einen Augenblick in kaltes Wasser, und läßt sie hernach in einem Durchschlag gut ablaufen. Unterdes rührt man 140 Gr. (8 Lot) Butter leicht ab, gibt sechs Eigelb, 70 Gr. (4 Lot) gestoßene Mandeln und 105 Gr. (6 Lot) Zucker dazu, und rührt dies zusammen so langeſ, bis die Masse flaumig ist. Nun mengt man die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, die abgekühlten Nudeln, 35 Gr. (2 Lot) Zitronat, ebensoviel Pomeranzenschale und zuletzt den festgeschlagenen Schnee der sechs Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine dick mit Butter bestrichene Form, und beendet den Pudding nach Nr. 949. Er wird eine Stunde gekocht, und mit einer beliebigen Milchsauce zu Tisch gebracht. — Vor dem Einfüllen der Masse kann man auf den bestrichenen Boden der Form ein Kränzchen von zierlich in Blättchen geschnittenem, schön grünen Zitronat oder von in Zucker eingemachten Bohnen einlegen, und solches stellenweise mit kleinen Weinbeeren besetzen, was dem Pudding beim Umstürzen ein sehr hübsches Aussehen gibt. — Da sich dieser Pudding gern ansetzt, so ist es gut, wenn man auf den Boden der bestrichenen Form ein genau passendes, gleichfalls mit Butter bestrichenes Papier legt, und auf dieses dann die allenfallsige Verzierung und hernach die Masse einfüllt. Beim Ausstürzen wird solches natürlich weggenommen.

967. Kartoffelpudding.

Man rühre 420 Gr. (3/4 Pfund) gestoßene oder geriebene, mit zwei Eßlöffel feinem Mehl vermengte Kartoffeln mit 70 Gr. (4 Lot) feingestoßenen Mandeln, sechs Eigelb, 105 Gr. (6 Lot) leicht gerührter Butter und vier Eßlöffel Zucker schaumig ab, menge dann 70 Gr. (4 Lot) kleine Weinbeeren, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, ein wenig Salz und zuletzt den festgeschlagenen Schnee der sechs Eiweiß darunter, fülle diese Masse in eine gut bestrichene Form ein, und beende den Pudding nach Nr. 949. Er wird eine Stunde gekocht, und mit einer Kirschen- oder Vanillesauce (Nr. 369, 357) zu Tisch gegeben. — Nur ganz gute mehlige Kartoffeln sind hierzu verwendbar. Im übrigen sollte man dieselben, sobald sie gekocht

sind, schnell abschälen und im Mörser mit ein wenig Butter fein stoßen; gerieben werden sie stets etwas rauher sein.

968. Kabinetspudding.

Eine Puddingform, welche aber ohne Vertiefungen und ganz glatt sein muß, oder eine runde Auflaufform, wird leicht mit zerlassener Butter bestrichen, am Boden mit einem genau darnach zugeschnittenen, butterbestrichenen Papier belegt, das man beim Anrichten wieder entfernt, und dann dicht mit Bisquitschnitten ausgefüttert, so daß nirgends eine Oeffnung bleibt. Nun nimmt man 35 Gr. (2 Lot) gewaschene kleine Weinbeeren und ebensoviel Sultanen oder in deren Ermangelung große ausgekernte Weinbeeren, dann vier ganze Eier, vier Eigelb, $^1/_8$ Ltr. ($^1/_2$ Schoppen) süßen Rahm, ebensoviel Malaga oder sonstigen süßen Wein, 105 Gr. (6 Lot) Zucker, 35 Gr. (2 Lot) feingeschnittenen Zitronat und einen halben Kaffeelöffel Zimt zusammen in ein Geschirr, sprudelt dies mit dem Chocoladesprudel gut untereinander, und gießt es in die ausgelegte Form, während man die Bisquitabfälle noch in die Mitte derselben nimmt, und unter das Eingegossene mittels eines Löffels leicht, doch behutsam mengt, damit die in die Form geordneten Bisquitschnitten sich nicht verrücken. Die Form wird sodann in ein Kastrol, worin zweifingerhoch kochendes Wasser, gebracht, das mit einem passenden Deckel bedeckte Kastrol auf sehr schwaches Feuer, am besten auf eine heiße Herdplatte oder in einen nicht zu heißen Ofen gestellt, und so das Ganze anderthalb bis zwei Stunden langsam gedämpft; kochen darf es jedoch nicht, denn durch ein einziges Ueberkochen würde der Pudding nicht so fein werden, als er soll, und demnach mißraten. Unterdes wird in einem Pfännchen ein kleiner Kochlöffel Mehl mit $^1/_8$ Ltr. ($^1/_2$ Schoppen) Wasser glatt angerührt, zwei Eigelb, 70 Gr. (4 Lot) Zucker, $^1/_8$ Ltr. ($^1/_2$ Schoppen) Malaga oder sonstiger süßer Wein und 35 Gr. (2 Lot) frische Butter beigefügt, und solches auf dem Feuer unter fortwährendem schnellen Rühren bereits an's Kochen gebracht, von dieser Sauce dann die Hälfte über den Pudding angerichtet, und die andere Hälfte extra dazu aufgestellt. — Statt Malaga kann man auch Rum verwenden, sowohl beim Pudding als bei der Sauce. — Nach Belieben kann man statt obiger Sauce eine Chandeausauce (Nr. 366) geben. Auch können zum Auslegen der Form, statt Bisquit, Milchbrotscheiben genommen werden.

969. Aepfelpudding auf englische Art.

Zehn bis zwölf gute Kochäpfel werden abgeschält, und in

dünne Scheiben geschnitten, diese mit einem Gläschen Wein, 140 Gr. (1/4 Pfund) Zucker, zwei Kaffeelöffel Zimt und 70 Gr. (4 Lot) Butter auf langsamem Feuer weichgedünstet (wobei sie möglichst ganz bleiben sollten), und, nachdem einige Eßlöffel Kirschen- oder Aprikosenmarmelade daruntergemengt wurde, zum Erkalten gestellt. Nun wird ein nach Nr. 543 bereiteter Strudelteig auf einem Tuch ausgezogen, doch nicht so fein wie dort, solcher gleichmäßig mit den erkalteten Aepfeln belegt, dann wurstähnlich übereinandergerollt, schneckenartig zusammengedreht, und in die Mitte einer butterbestrichenen Serviette gelegt, welche man jetzt derart zusammennimmt, daß nur fingerbreit Raum bleibt, und fest zubindet. So hängt man den Pudding in ein Kastrol oder einen tiefen Hafen in vieles siedendes Wasser, worein ein halber Eßlöffel Salz gegeben, und läßt ihn zwei Stunden kochen, dann wird er in einen Durchschlag gebracht, die Serviette aufgebunden, die zum Auftragen bestimmte Platte auf den Pudding gelegt, derselbe umgestürzt, mit Zucker bestreut, und sogleich zu Tisch gegeben. Sauce (welche man extra dazu serviert:) Ein Kochlöffel Mehl wird mit einem halben Gläschen Wasser glatt angerührt, 1/4 Ltr. (1 Schoppen) alter Wein zugefüllt, 70 Gr. (4 Lot) Zucker, 35 Gr. (2 Lot) Butter und eine Zitronenschale beigefügt, und dies sodann zusammen aufgekocht.

970. Kirschenpudding.

971. Pfirsichpudding.

972. Aprikosenpudding.

973. Stachelbeerpudding.

Alle diese Obstpuddings bereitet man ganz nach Nr. 969. Von den Kirschen wird 560 Gr. (1 Pfund) ausgesteint, von den Pfirsichen und Aprikosen fünfzehn Stück genommen, von den Stachelbeeren 560 Gr. (1 Pfund). Diese Früchte werden sämtlich wie die Aepfel von Nr. 969 mit Wein, Zucker, Zimt und Butter ganz kurz und weich eingedünstet, doch bleibt die Kirschen- und Aprikosenmarmelade fort. Die Sauce ist gleichfalls jene von Nr. 969.

974. Mandeln oder Becherpastetchen von Brot mit Confiture (eingemachten Früchten).

Mit 70 Gr. (4 Lot) leicht gerührter Butter werden sechs Eigelb, fünf Eßlöffel Zucker, 70 Gr. (4 Lot) länglichgeschnittene Mandeln, drei neugebackene, abgeschälte, klein würflig ge-

schnittene Semmeln und 105 Gr. (6 Lot) abgehäutetes, feingehacktes Ochsenmark so lange verrührt, bis die Masse schaumig aussieht, dann 35 Gr. (2 Lot) feingeschnittene Pomeranzenschale, ein Kaffeelöffel Zimt und die abgeriebene Schale einer halben Zitronen dazugegeben und noch gut damit abgerührt, und zuletzt vier Eßlöffel Roussilon oder Malaga und der festgeschlagene Schnee der sechs Eiweiß daruntergemengt. Von dieser Masse füllt man nun in kleine, butterbestrichene, tiefe Förmchen von Kupfer oder Blech oder in obere Kaffeetassen je einen Eßlöffelvoll ein, taucht ein Ei in's Wasser und drückt damit in das Eingefüllte ein Grübchen, worein ein halber Kaffeelöffel eingemachte Früchte kommen, und füllt alsdann mit der übrigen Brotmasse die Förmchen nicht ganz voll. Nachdem alle Wandeln so hergerichtet, werden sie nach Nr. 524 gekocht, dann auf die Platte umgestürzt, zwei Eßlöffel Kognak dazwischengegossen, dieser kurz vor dem Servieren mit einem brennenden Papier angezündet, die Wandeln auf diese Art flammend aufgetragen, und eine Chaudeausauce (Nr. 366) extra dazugegeben.

Anmerkung. Diese und alle folgenden Wandeln können auch gebacken werden, alsdann kann man aber nur Förmchen verwenden. Diese werden mit Butter bestrichen und mit Brotbröseln ausgestreut, die Masse dann dareingefüllt, und so die Wandeln in nicht zu heißem Ofen gebacken.

975. Becherpastetchen von Gries mit Confiture.

Man kocht von $^3/_4$ Ltr. (3 Schoppen) Milch und $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) Semmelgries ein dickes Mus, unter das man 140 Gr. (8 Lot) Butter und einige Körnchen Salz rührt, dann nimmt man es vom Feuer und stellt es zum Erkalten. Nun wird 140 Gr. (8 Lot) Zucker, sieben bis acht Eigelb und die feingewiegte Schale einer halben Zitrone beigefügt, das Ganze kalt und schaumig abgerührt, und zuletzt der festgeschlagene Schnee der sieben oder acht Eiweiß daruntergemengt. Hernach bestreicht man kleine Förmchen oder obere Kaffeetassen dick mit Butter, füllt solche mit der Griesmasse und mit Eingemachtem ganz nach voriger Nummer, kocht die Pastetchen auch ebenso fertig, gießt, nachdem sie auf die Platte umgestürzt sind, von der Seite wenige dünne Hagebuttensauce (Nr. 371) daran, und trägt sie auf.

976. Becherpastetchen von Reis mit Confiture.

210 Gr. (12 Lot) mit siedendem Wasser angebrühter Karolinenreis wird eine halbe Stunde zugedeckt stehen gelassen, dann das Wasser abgegossen, und der Reis eine Stunde in

$1^3/_5$ Ltr. (6 Schoppen) Milch langsam gedämpft, in welcher Zeit derselbe kernig weich und trocken sein soll. Die letzte Viertelstunde rührt man zwei Eßlöffel feines Mehl oder Semmelbröseln darein, und läßt es damit kochen, worauf er in eine Schüssel gebracht, und, nachdem zwei Eßlöffel zerlassene Butter darübergegossen, zu gänzlichem Erkalten bei Seite gestellt wird. Nun wird 105 Gr. (6 Lot) Butter leicht gerührt, ebensoviel Zucker, sieben Eigelb, einige Körnchen Salz und die feingewiegte Schale einer halben Zitrone beigefügt, und dies zusammen schaumig abgerührt, dann der erkaltete Reis dazugethan, alles noch gut mit einander abgerührt, und der feste Schnee der sieben Eiweiß daruntergemengt. Mit dieser Masse und Eingemachtem werden kleine, butterbestrichene Förmchen nach Nr. 974 eingefüllt, und die Pastetchen nach Nr. 524 gekocht. Wenn sie fertig und auf die Platte umgestürzt sind, werden sie mit einer beliebigen Milchsauce von der Seite begossen, und sogleich aufgetragen.

977. Becherpastetchen von Nudeln mit Confiture.

Man bereitet dieselbe Nudelmasse, mit allen Zuthaten, wie bei Nr. 966, füllt damit und mit Eingemachtem nach Nr. 974 die butterbestrichenen Förmchen, kocht die Pastetchen wie bei Nr. 524 beschrieben, begießt sie nach dem Umstürzen auf die Platte von der Seite mit ein wenig Vanillesauce (Nr. 357), und trägt sie sogleich auf.

978. Becherpastetchen von Kartoffeln mit Confiture.

Gute, in der Schale abgekochte Kartoffeln werden geschält, und 560 Gr. (1 Pfund) davon heiß mit nußgroß Butter und ein wenig Salz im Mörser gestoßen. Das Gestoßene wird dann herausgenommen, mit sechs Eigelb, 105 Gr. (6 Lot) Butter, zwei Eßlöffel feinem Mehl oder Semmelbröseln und 105 Gr. (6 Lot) Zucker so lange abgerührt, bis die Masse ganz schaumig ist, und zuletzt ein Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale und der feste Schnee der sechs Eiweiß daruntergemengt. Nun bestreicht man kleine Förmchen mit Butter, füllt solche mit obiger Masse und Eingemachtem ganz nach Nr. 974, und kocht die Pastetchen nach Nr. 524. Wenn sie auf die Platte umgestürzt sind, werden sie mit Zucker bestreut und so zu Tisch gegeben.

979. Becherpastetchen von Krebs mit Confiture.

Können von jeder beliebigen Masse der vorbeschriebenen Becherpastetchen gemacht werden, nur mit dem Unterschied, daß

man statt der gewöhnlichen Butter dann jedesmal ebensoviel Krebsbutter (Nr. 298) nimmt, und die Förmchen oder Tassen mit Krebsbutter bestreicht. Die Bereitung und Beendigung ist wie bei den vorigen. Wenn sie auf die Platte umgestürzt sind, wird wenige süße Krebssauce (Nr. 362) dazwischengegossen. — Gut nimmt sich's aus, wenn der bestrichene Boden der Förmchen oder Tassen vor dem Einfüllen der Masse mit hübsch ausgeschnittenem Zitronat u. drgl. belegt wird.

980. Becherpastetchen mit saurem Rahm.

210 Gr. (12 Lot) Butter wird recht schaumig abgerührt dann acht Eigelb, acht Eßlöffel feines Mehl, fünf Eßlöffel saurer Rahm und nach Belieben Zucker dazugethan, dies noch gut gerührt, und hernach der feste Schnee der acht Eiweiß daruntergemengt. Man füllt mit dieser Masse nun kleine, butterbestrichene und mit Semmelbröseln bestreute Förmchen halbvoll ein, bäckt die Pastetchen im Ofen, stürzt dieselben auf eine Platte um, und serviert sie mit einer süßen Wein- oder Milchsauce. — Statt mit Zucker kann man sie auch mit Salz würzen: man läßt alsdann die Sauce weg, und gibt die Pastetchen zu Ragout oder Wildpret.

981. Timbal mit Aepfeln.

Eine Kuppelform, oder, wenn keine solche vorhanden, eine nicht gar zu tiefe runde irdene Schüssel, oder eine dergleichen Porzellanschüssel, welche die Ofenhitze verträgt, wird mit Butter ausgestrichen, und dann mit langen, fingerbreiten Streifen von Butterteig (Nr. 1394 oder 1395) schneckenartig dicht an- und messerrückenbreit übereinander ausgelegt. Man beginnt nämlich mit dem Legen der Streifen in der Mitte des Bodens, und wendet sich mit denselben immer gegen sich, bis der Boden und die Seiten bedeckt sind, wobei man stets etwas andrücken muß, damit der Teig nicht übereinanderglitsche. Ist die Form auf diese Art ausgefüttert, so werden darein gute, geschälte, in feine Blättchen geschnittene, mit Zucker und Zimt vermischte Kochäpfel eingefüllt, und darüber dann sechs mit $^3/_8$ Ltr. ($1^1/_2$ Schoppen) guter Milch und 52 Gr. (3 Lot) zerlassener Butter gutverklopfte Eier gegossen. Nun schneidet man genau nach der Größe der Schüssel einen runden, messerrückendicken Deckel aus oben erwähntem Butterteig, bedeckt damit das Ganze, und bäckt so die Timbal in gutem Ofen eine Stunde, wo dann nachgesehen werden muß, ob sie gänzlich durchgebacken: man sticht nämlich mit einem Messer durch, und beim Herausziehen zeigt sich genau, ob die Aepfel durchgekocht oder noch hart sind, und ist

in letzterem Falle die Timbal noch fertig zu backen. Sie wird alsdann auf eine Schüssel umgestürzt, und gleich heiß als Mehlspeise, oder kalt als Kuchen zu Tisch gegeben.

Anmerkung. Obige Timbal kann, statt mit Aepfeln, mit jeder beliebigen Auflaufmasse, namentlich auch mit Reis oder Sago eingefüllt werden, und serviert man sie dann warm mit einer beliebigen süßen Sauce.

982. Rahmstrudel.

210 Gr. (12 Lot) gewärmtes Mehl wird mit zwei Eiweiß, nußgroß Butter, einigen Körnchen Salz und einem halben Gläschen lauem Wasser zu einem gelinden, feinen Teig verarbeitet, dieser durch den Ballen der rechten Hand einigemal durchgestrichen, bis er sich vom Backbrett leicht loslöst, hernach mit einem warmen Tuch oder Deckel zugedeckt, und eine halbe Stunde ruhen gelassen. Nun wird 70 Gr. (4 Lot) Butter leicht gerührt, vier Eigelb, vier Eßlöffel geriebene Semmel- oder Milchbrotbröseln, vier bis sechs Eßlöffel Zucker, 70 Gr. (4 Lot) große und ebensoviel kleine gewaschene Weinbeeren, 1/4 Ltr. (1 Schoppen) guter saurer Rahm und etwas Zimt dazugegeben, alles miteinander gut durchgerührt, und damit dann der nach Nr. 543 bereitete und sorgfältig ausgezogene Teig gleichmäßig überstrichen. Indem man jetzt mit beiden Händen das Tuch am Ende in die Höhe hebt, rollt der Strudel von selbst wurstähnlich übereinander, dann dreht man ihn schneckenartig zusammen, legt ihn in ein dick mit Butter bestrichenes flaches Kastrol oder anderes passendes Geschirr, gießt 1/2 Ltr. (2 Schoppen) warme Milch daran, deckt ihn zu, und bringt ihn in den Ofen. Nach einer halben Stunde wird der Deckel abgenommen, und der Strudel noch so lange gebacken, bis er eine schöne gelbe Farbe hat und die Milch so weit daran eingekocht ist, daß er von unten noch etwas weniges flüssig, was in einer Stunde der Fall sein wird; sollte die Milch eingekocht sein, ehe der Strudel fertig ist, so gießt man noch etwas Milch nach. Während des Backens muß er einigemal mit Butter bestrichen werden, was am leichtesten mit einem kleinen Pinsel geschieht. Er wird nun mit zwei Backschäufelchen auf die Platte gehoben, mit Zucker bestreut, der im Kastrol noch befindliche Saft mit zwei Eßlöffel Milch aufgelöst und unter den Strudel gegeben, und dieser dann mit einer beliebigen Milchsauce sofort serviert.

983. Rahmstrudel auf gewöhnliche Art.

Es wird 1/4 Ltr. (1 Schoppen) saurer Rahm, zwei Eier, ein Kaffeelöffel Zimt und 70 Gr. (4 Lot) Zucker miteinander

verklopft, der nach voriger Nummer bereitete und ausgezogene Teig damit überstrichen, und der Strudel wie voriger beendet.

984. Griesstrudel.

In $^1/_2$ Ltr. (2 Schoppen) siedende Milch wird sechs Eßlöffel Kerngries (Semmelgries) eingesäet und zu einem zarten Brei gekocht, dieser dann in ein irdenes Geschirr geleert, und zwei Eßlöffel zerlassene Butter darübergegossen, damit er keine Kruste bekomme. Nun wird 70 Gr. (4 Lot) Butter leicht gerührt, vier bis sechs Eßlöffel Zucker, vier Eier, ein Kaffeelöffel feingewiegte Zitrone, ein klein wenig Salz und endlich der inzwischen erkaltete Griesbrei dazugegeben, und dies zusammen gut durchgerührt. Der in Nr. 982 angezeigte Strudelteig wird jetzt so fein wie möglich ausgezogen, und mit zerlassener Butter vermittelst eines Pinsels bestrichen, die Masse daraufgeleert und gleichgestrichen, und das Ganze dann wie dort angegeben beendet.

985. Chocoladestrudel.

Der in Nr. 982 beschriebene Strudelteig wird so fein wie möglich ausgezogen, und entweder mit der Hälfte der in Nr. 951 angegebenen Masse, oder auch mit der Chocoladetortenmasse von Nr. 1659 überstrichen. Die übrige Behandlung ist wie bei Nr. 982. Es wird dazu eine Vanillesauce (Nr. 357) besonders serviert.

986. Aepfelstrudel.

Acht bis zehn gute, geschälte Aepfel werden in dünne Scheiben geschnitten, diese mit einem Gläschen Wein, 105 Gr. (6 Lot) Zucker, einem Theelöffel Zimt und 70 Gr. (4 Lot) Butter auf schwachem Feuer weichgedünstet, wobei sie möglichst ganz bleiben sollen, und dann zum Erkalten gestellt. Nun wird nach Nr. 982 ein Strudelteig bereitet und dünn ausgezogen, mit Butter bestrichen, und mit den erkalteten Aepfeln gleichmäßig belegt. Beendet wird der Strudel nach Nr. 982, dann mit seinem Saft auf die Platte angerichtet, mit Zucker bestreut, und warm oder kalt serviert. — Man kann die Aepfelmasse auch in süßen oder gewöhnlichen Butterteig (Nr. 1396 oder 1394, 1395), der dann gleichfalls dünn ausgewargelt wird, einrollen, und das Ganze hernach auf einem Backblech in gutem Ofen backen.

987. Kirschenstrudel.

560 Gr. (1 Pfund) schwarze, ausgesteinte Kirschen werden mit 70 Gr. (4 Lot) Butter, sechs Eßlöffel Zucker und einem

Stückchen Zimt weich und derart gekocht, daß fast keine Sauce mehr daran ist. Bis sie erkaltet sind, wird der in Nr. 982 angezeigte Strudelteig ausgezogen und mit Butter bestrichen, die Kirschen dann daraufgeleert, gleichgestrichen, und mit zwei Eßlöffel Semmelbröseln oder gestoßenem Zwieback bestreut. Das übrige Verfahren ist wie bei Nr. 982. Ist der Strudel gebacken, so wird er mit zwei Backschäufelchen auf die Platte gehoben, und mit Zucker bestreut zu Tisch gebracht. — Man kann hierbei wie bei vorigem statt des Strudelteiges Butterteig verwenden.

988. Pfirsichstrudel.

989. Aprikosenstrudel.

990. Stachelbeerstrudel.

Werden sämtlich nach Nr. 987 bereitet, und die betreffenden Früchte nach Nr. 971, 972 und 973 hergerichtet.

991. Tiroler Strudel.

420 Gr. (3/4 Pfund) Mehl wird in eine Schüssel genommen, und mit 1/4 Ltr. (1 Schoppen) lauer Milch, 140 Gr. (8 Lot) zerlassener Butter, zwei Eiern, einem Eßlöffel Zucker, einem Theelöffel Salz und drei Eßlöffel guter Hefe (52 Gr. Preßhefe) ein Teig angemacht, den man so lange klopft, bis er recht fein ist, worauf man ihn zugedeckt an einem warmen Ofen gehen läßt, und inzwischen 105 Gr. (6 Lot) feinen Zucker, ebensoviel feingestoßene Mandeln und sechs Eigelb schaumig miteinander abrührt. Nun wird der Teig auf ein mit Mehl bestreutes Nudelbrett gestürzt, so dünn als möglich ausgewargelt und mit Butter bestrichen, die Mandelmasse gleichmäßig daraufgestrichen, und der Strudel dann wurstähnlich übereinandergerollt und schneckenartig zusammengedreht. So legt man ihn in ein dick mit Butter bestrichenes flaches Kastrol oder sonstiges passendes Geschirr, und läßt ihn an einem warmen Ort aufgehen, gießt sodann 3/4 Ltr. (3 Schoppen) warme Milch daran, bestreicht ihn mit zerlassener Butter, und bäckt ihn eine Stunde im Ofen. Er kann trocken, besser aber mit einer Milchsauce serviert werden.

992. Omelette mit Kirschwasser.

Zwei Kochlöffel Mehl wird mit 1/4 Ltr. (1 Schoppen) Milch oder Rahm, vier Eiern und etwas Salz glatt angerührt, nun zwei Eßlöffel Schmalz oder Butter in einer breiten, flachen Pfanne, am besten in einer Omelettepfanne, heiß gemacht, der

angerührte Teig auf einmal dareingegossen, und während des Backens mit dem Backschäufelchen derart nachgeholfen, daß man an der Seite den Kuchen in die Höhe hebt und das obenstehende Flüssige zwischen ihm und der Pfanne hinunterziehen läßt, und sodann auch in der Mitte hineinsticht, damit das Flüssige von dort ebenfalls herunterlaufe. Ist derselbe auf einer Seite gelb gebacken, so wird er mit Zucker bestäubt, dann umgekehrt, auch auf der andern Seite gelb gebacken, mit zwei Eßlöffel Kirschwasser besprengt, und gleichermaßen mit Zucker bestäubt. Nun wird die Omelette mit dem Backschäufelchen von zwei Seiten untergriffen, und über sich zu einer länglichen, vierfingerbreiten Wurst zusammengeschlagen, dann auf eine warme Platte umgestürzt, und ein beliebiges Compot oder Eingemachtes (Confiture) dazugegeben. — Nach dem Umkehren muß die Omelette schnell zusammengeschlagen werden, damit der Zucker nicht braun werde. — Ist die Pfanne nur in der Größe eines Tellers, so muß man aus obiger Masse zwei Kuchen backen.

Anmerkung. Die Omeletten sind oft schwierig umzukehren. In diesem Falle verfahre man nach der am Schluß von Nr. 555 gegebenen Vorschrift.

993. Omelette mit Confiture.

Bereitet man ganz wie vorige, nur unterläßt man das Besprengen mit Kirschwasser, und bestreicht sie statt dessen gleich in der Pfanne mit jedem beliebigen Eingemachten (Confiture), womit man sie dann sofort übereinanderrollt. — Feiner wird die Omelette, wenn man, statt obiger Masse, einen Kochlöffel Mehl mit $^1/_8$ Ltr. ($^1/_2$ Schoppen) Rahm, vier Eiern und etwas Salz glatt anrührt, dies in eine flache kleine Pfanne, worin ein Stückchen Butter zerlassen wurde, gibt, und unter öfterem Einstechen mit dem Backschäufelchen auf einer Seite bäckt. Ist oben nichts Flüssiges mehr, so wird Confiture daraufgestrichen, der Kuchen zusammengeschlagen, und die Omelette wie obige angerichtet. — Man kann solche auch, nachdem sie angerichtet, dick mit Zucker bestreuen, und mit einem glühenden Backschäufelchen aufbrennen.

994. Omelette mit Kartoffeln.

In die Masse von Nr. 992 rühre man vier Eßlöffel geriebene Kartoffeln, und backe die Omelette ganz nach dieser Nummer, nur wird kein Kirschwasser dazu verbraucht. Nach Belieben können eingemachte Johannisbeeren, Himbeeren u. s. w. daraufgestrichen werden. Die Omelette wird auch nach Nr. 992 zusammengeschlagen und umgestürzt, und mit Zucker bestreut heiß zu Tisch gebracht.

995. Omelette mit Aepfeln.

Zwei gute Kochäpfel werden geschält, in vier Teile verschnitten, die Kernhäuser herausgenommen, und jedes Viertel in feine Scheibchen geschnitten. Diese gibt man in die Pfanne, worin das zu der Omelette bestimmte Schmalz heiß gemacht ist, röstet sie in solchem einigemal um, damit sie schneller weich werden, gibt hernach die in Nr. 992 beschriebene Masse darüber, und bäckt die Omelette ganz nach dieser Nummer, nur bleibt das Kirschwasser weg, sowie das Bestreuen mit Zucker während des Backens; erst nach dem Anrichten wird sie mit Zucker bestreut. — Diese Omelette kann man nicht gut mit dem Backschäufelchen umkehren, weil sie schwerer als die andern ist; man verfahre daher hierbei wie am Schlusse von Nr. 555 angegeben.

996. Omelette mit Kirschen.

Wird ganz wie vorige bereitet, nur verwendet man, statt Aepfeln, ausgesteinte oder unausgesteinte Kirschen.

997. Gefüllte Omeletten mit Confiture.

Drei Eßlöffel Mehl wird mit $^3/_8$ Ltr. ($1^1/_2$ Schoppen) guter Milch oder Rahm glatt angerührt, sechs Eier, 70 Gr. (4 Lot) Zucker und etwas Salz beigefügt, und dies zusammen gut abgerührt. Nun setze man eine Omelettepfanne mit zwei Eßlöffel Schmalz auf's Feuer, gieße, wenn das Schmalz heiß ist, einen Teil obiger Masse darein, und backe solchen, unter fortwährendem Lüften mit dem Backschäufelchen, schön gelb zu einem Kuchen, den man dann behutsam umwendet, und auch von der andern Seite schön gelb bäckt. Hernach wird auf einen Tisch ein Bogen Papier gelegt, der Kuchen darauf umgestürzt, und messerrückendick mit Aprikosenmarmelade, Himbeeren oder einem beliebigen andern Eingemachten leicht überstrichen, jetzt wurstähnlich zusammengerollt, und in drei bis vier Teile verschnitten, welche man aufrecht in eine etwas tiefe Platte stellt, und so an die Wärme bringt. Auf gleiche Weise bäckt man noch zwei Kuchen, und überstreicht und verschneidet sie wie den ersten. Wenn sämtliche Omeletten so verschnitten in der Platte stehen, werden sie mit feinem Zucker bestäubt, nach Belieben mit einem glühenden Backschäufelchen oder Eisen leicht überfahren, damit der Zucker schmilzt, und sogleich zu Tisch gebracht. — Werden auch öfters, nachdem sie mit Zucker bestäubt sind, noch eine Viertelstunde in den Ofen gestellt.

998. Gefüllte Omeletten mit Chocoladecreme.

Zwei Eßlöffel feines Mehl, 105 Gr. (6 Lot) geriebene Chocolade, fünf bis sechs Eigelb und 70 Gr. (4 Lot) Zucker werden mit 1/4—3/8 Ltr. (1—1 1/2 Schoppen) Rahm oder guter Milch angerührt, auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren aufgekocht, und 70 Gr. (4 Lot) Butter daruntergerührt. Dann werden aus dem nämlichen Teig, wie er in voriger Nummer bemerkt ist, Kuchen gebacken, solche, wie dort beschrieben, mit obiger Chocoladecreme überstrichen und zusammengerollt, und die Omeletten auch in derselben Weise verschnitten und beendet.

999. Aufgelaufene Omelette. Omelette soufflée.

Man rühre vier Eigelb und vier Eßlöffel feinen Zucker zusammen schaumig ab, und mische das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß nebst zwei Eßlöffel Mehl und einem Kaffeelöffel Zitronensaft behutsam darunter, bestreiche dann eine Auflaufform oder eine Cremeschüssel mit frischer Butter, gebe die vorbeschriebene Masse darein, backe sie eine Viertelstunde im abgekühlten Ofen, wo sie nun hoch aufgestiegen sein und obenüber eine rotgelbe Farbe haben wird, und bringe die Omelette schnell zu Tisch, weil sie sich sonst zusammensetzt.

1000. Aufgelaufene Omelette mit Confiture.

Fünf Eigelb werden mit fünf Eßlöffel feinem Zucker dick abgerührt, und hierunter das zu festem Schnee geschlagene Weiße der Eier, nebst drei Eßlöffel Mehl, behutsam gemengt. Nun wird in einer Omelettepfanne zwei Eßlöffel Schmalz heiß gemacht, hierein ein kleiner Schöpflöffelvoll von der Masse gegossen und gleichgestrichen, der Kuchen auf einer Seite auf ganz schwachem Feuer, weil die Masse leicht anbrennt, unter fortwährendem Lüften mit dem Backschäufelchen und Rütteln der Pfanne gelb gebacken, dann auf eine butterbestrichene Platte gestürzt, und ein Eßlöffel Eingemachtes, als Himbeeren, Johannisbeeren 2c., daraufgestrichen. Auf gleiche Weise wird ein zweiter Kuchen gebacken, dieser auf ersteren gestürzt, so, daß das Eingemachte zwischen beiden liegt, auf diesen Kuchen nun wieder ein Eßlöffel Eingemachtes gestrichen, darauf wieder ein Kuchen gegeben, und so fortgefahren, bis die Masse zu Ende ist. Die Platte wird jetzt noch eine Viertelstunde in einen mittelheißen Ofen gestellt, wo die Omelette um einen Teil höher werden wird, und man sie dann augenblicklich zu Tisch gibt. — Das Backen, wie überhaupt die ganze Zubereitung, muß so rasch als möglich geschehen.

1001. Aufgelaufene Omelette mit Sauce.

Wird von derselben Masse und ganz auf dieselbe Weise gebacken und dann übereinandergelegt, wie vorhergehende, doch ohne Confiture. Sind die Kuchen alle aufeinander und eine tiefe Schüssel hinlänglich damit angefüllt, so wird diese eine Viertelstunde in den Ofen gestellt, unterdes eine dickliche Vanillesauce (Nr. 357) oder eine Chaudeausauee (Nr. 366) bereitet, die Omelette aus dem Ofen genommen, und sogleich, mit der Sauce übergossen, aufgetragen.

1002. Gestürzte Omelette.

Sechs Eigelb und sechs Eßlöffel Zucker werden zusammen dick gerührt, und sodann drei Eßlöffel feines Mehl und der Schnee der sechs Eiweiß leicht daruntergemengt. Nun wird in einem fingerhohen, etwas weiten Kastrol oder besser in einer Pfanne von Gußeisen, (denn in einer gewöhnlichen Pfanne würde diese feine Mehlspeise leicht anbrennen,) vier Eßlöffel gutes Schmalz heiß gemacht, die Masse dareingeleert, das Kastrol oder die Pfanne zugedeckt auf eine heiße Herdplatte oder auf glühende Kohlen gestellt, und auf den Deckel wenige schwache Glut gegeben. So wird die Omelette eine gute Viertelstunde aufgezogen, und hernach über eine Platte umgestürzt. — Kann man auch, und zwar am leichtesten, in einem nicht zu heißen Bratrohr aufziehen.

1003. Aufgezogene Flädlein.

Drei Kochlöffel Mehl wird mit drei Eiern, etwas Salz und $^3/_8$ Ltr. ($1^1/_2$ Schoppen) Milch zu einem Teig angerührt, hiervon nach Nr. 36 Flädlein gebacken, diese zusammengerollt, der Quere nach grob nudelartig geschnitten, und in ein butterbestrichenes Aufzugblech gelegt. Nun wird $^1/_2$ Ltr. (2 Schoppen) mit Zucker versüßte, zuvor mit einem Stengelchen Zimt oder einem halbfingerlangen Stengelchen Vanille oder einer Zitronenschale aufgekochte Milch darübergegossen, 35 Gr. (2 Lot) Butter daraufgeschnitten, und die Flädlein in nicht zu heißem Ofen so lange gelassen, bis sie oben gelb sind. Vor dem Anrichten gießt man zwei mit einem Eßlöffel Milch verklopfte Eigelb darüber, und stellt die Flädlein dann noch einige Minuten in den Ofen, damit sie heiß werden.

1004. Aufgezogene Flädlein mit Mandelfülle.

105 Gr. (6 Lot) feiner Zucker, ebensoviel feingestoßene Mandeln und sechs Eigelb werden miteinander schaumig gerührt, mit dieser Masse die ganz nach voriger Nummer gebackenen

Flädlein überstrichen, solche zusammengerollt, jedes in drei Teile verschnitten, die Teile dann in ein butterbestrichenes Aufzugblech oder eine tiefe Schüssel dicht aneinandergestellt, und mit $^1/_2$ Ltr. (2 Schoppen) gut mit etwas Zucker und fünf Eiern verklopfter Milch übergossen. Nachdem nun noch 35—52 Gr. (2—3 Lot) Butter darübergeschnitten, werden sie in nicht zu heißem Ofen aufgezogen, und in dem Blech oder der Schüssel zu Tisch gegeben.

1005. Reisauflauf.

140 Gr. ($^1/_4$ Pfund) Karolinenreis wird mit kochendem Wasser angebrüht, und eine Viertelstunde stehen gelassen, dann das Wasser abgegossen, der Reis in 1 Ltr. (1 Maß) kochende Milch gegeben, und solcher auf schwachem Feuer oder Glut zugedeckt eine Stunde langsam gedämpft, in welcher Zeit er kernig weich und trocken sein soll. Nun leert man ihn in ein irdenes Geschirr, gießt ein paar Eßlöffel zerlassene Butter darüber, und läßt ihn erkalten, inzwischen ihn einigemal umrührend. Unterdes werden 140 Gr. (8 Lot) Butter leicht gerührt, sechs Eigelb, 105 Gr. (6 Lot) Zucker, etwas Salz, zwei Eßlöffel Semmelbröseln und der erkaltete Reis dazugegeben, dies zusammen schaumig abgerührt, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone und zuletzt das zu festem Schnee geschlagene Weiße der sechs Eier leicht daruntergemengt, das Ganze in eine gut mit Butter bestrichene Auflaufform oder in einen Teigrand (s. Anmerkung) eingefüllt, und in einem mittelheißen Ofen dreiviertel bis eine Stunde gebacken. (Siehe Abbildung.)

Anmerkung. Die Auflaufe werden entweder in runde, etwas tiefe, butterbestrichene blecherne Formen, oder in porzellanene Auflaufschüsseln, welche die Hitze vertragen können, oder in einen aufgesetzten Rand von Teig eingefüllt, und so im Ofen aufgezogen. Wird der Auflauf in der Form aufgezogen, so wird, ehe man ihn serviert, eine reine Serviette um die Form gewickelt; soll er in einem Teigrand aufgezogen werden, so bereitet man letztern auf folgende Weise: 140 Gr. (8 Lot) Butter oder Schmalz wird mit $^1/_4$ Ltr. (einem schwachen Schoppen) Wasser aufgekocht, 420 Gr. ($^3/_4$ Pfund) Mehl damit angerührt, ein Kaffeelöffel Salz beigefügt, und hieraus ein fester Teig gearbeitet. Dieser wird auf das Nudelbrett genommen, eine lange Wurst daraus geformt, und solche zu einem dreifingerbreiten Streifen ausgewargelt, welchen man von beiden Seiten hübsch glatt schneidet, und im Kranz aufrecht auf eine tiefe, porzellanene, am Rand mit Eiweiß bestrichene Platte stellt. Die beiden Enden des Streifen werden schief zugeschnitten, mit Ei bestrichen, übereinandergelegt und zusammengepreßt, der Teig nun unten an den Rand der Platte fest angedrückt, und der ganze Teigrand von der äußern Seite mit verklopftem Ei bestrichen. Aus den dünn ausgewargelten Teigabfällen sticht man kleine Blümchen aus, welche man an der Außenseite in hübscher Ordnung andrückt, und sodann gleichfalls mit verklopftem Ei bestreicht. Ebenso kann der ganze Rand vor dem Bestreichen mit dem Pastetenzwicker eingezwickt, und dann erst bestrichen werden. Aus

einer Serviette oder einem Papier wird jetzt nach der Größe des Teigrandes ein Ballen geformt, dieser in den innern leeren Raum eingelegt, damit der Rand nicht aus seiner Form kommen kann, und das Ganze über Nacht an einen trocknen Ort oder in den ganz abgekühlten Ofen gestellt, auf daß der Teig abtrockne und etwas steif werde. Alsdann wird die Serviette oder das Papier herausgenommen, in den leeren Raum jede beliebige Auflaufmasse gefüllt, und solche im Ofen aufgezogen. Durch das Backen steigt die Masse fingerbreit über den Teigrand, was dem Auflauf ein schönes, leichtes, höchst appetitliches Aussehen gibt. — Der Teigrand kann, wenn er vom Tisch kommt, in der Art wieder verwendet werden, daß man ihn, nachdem die Auflaufmasse gänzlich herausgenommen ist, trocknet und zu Brotbröseln stößt; man kann ihn aber auch noch ein paarmal in obenangegebener Weise benützen, falls die einzufüllende Masse keinen zu heißen Ofen verlangt. — Statt der Serviette oder des Papiers kann man in den Teigrand auch Erbsen einlegen. Nachdem der Teig trocken geworden, entfernt man diese dann, und füllt dagegen die fertige Auflaufmasse ein.

1006. Auflauf von Reismehl.

52 Gr. (3 Lot) Reismehl wird mit 1/2 Ltr. (2 Schoppen) Milch in einem Kastrol glatt angerührt, dies auf schwaches Feuer oder Kohlen gesetzt, und eine halbe Stunde dicklich eingekocht. Ehe der Brei vom Feuer genommen wird, fügt man dann 105 Gr. (6 Lot) Butter, ebensoviel Zucker, zwei Eßlöffel Vanillezucker (Nr. 2050) und eine halbe Messerspitze Salz bei, und läßt alles noch einmal zusammen aufkochen. Nun wird es in eine irdene Schüssel geleert, nach fast gänzlichem Erkalten sechs bis sieben Eigelb dazugegeben, dies so lange gerührt, bis die Masse ganz kalt und schaumig, zuletzt das zu festem Schnee geschlagene Weiße der sechs oder sieben Eier daruntergemischt, das Ganze in eine gut bestrichene Auflaufform oder in einen Teigrand (s. Anmerk. zu vor. Nummer) eingefüllt, und eine Stunde langsam aufgezogen. — Wenn kein Reismehl vorrätig ist, so darf nur trockener schöner Reis fein gestoßen und gesiebt werden.

1007. Reisauflauf mit Aepfeln.

140 Gr. (8 Lot) Karolinenreis wird, wie in Nr. 1005 beschrieben, angebrüht und abgegossen, in 1 Ltr. (1 Maß) Milch dick und trocken weichgekocht, und zum Erkalten gestellt. Unterdes schält man sechs gute Kochäpfel, schneidet sie in kleine Schnitzchen, und dämpft diese in einem halben Gläschen Wasser mit 35 Gr. (2 Lot) Butter und Zucker und Zimt auf schwachem Feuer weich, sorgfältig sich hütend, daß sie nicht zerfallen. Bis die Aepfel erkaltet sind, werden 105 Gr. (6 Lot) Butter leicht gerührt, sechs Eigelb, 105 Gr. (6 Lot) Zucker, einige Körnchen Salz und der abgekühlte Reis dareingegeben, dies zusammen schaumig abgerührt, die feinverwiegte Schale einer halben Zitrone und etwas Zimt beigefügt, und zuletzt der festgeschlagene

Schnee der sechs Eier daruntergemengt. Ein Teil dieser Masse wird nun als Boden in eine dick mit Butter bestrichene Auflaufform eingefüllt, darauf eine Lage der erkalteten Aepfel und auf diese eine Lage Reis, und so abwechslungsweise fortgefahren, bis die Form voll und mit der Reismasse bedeckt ist, wo man dann das Ganze eine Stunde in mittelheißem Ofen aufzieht.

1008. Sagoauflauf.

Man brüht 140 Gr. (8 Lot) Sago mit kochendem Wasser an, läßt ihn eine Viertelstunde stehen, gießt dann das Wasser ab, und dämpft ihn in 1 Ltr. (1 Maß) siedender Milch auf schwachem Feuer oder Kohlen, mit einem Stengelchen Vanille, zugedeckt langsam eine Stunde. Hernach bringt man ihn in ein irdenes Geschirr, gießt ein paar Eßlöffel zerlassene Butter darüber, damit er keine Kruste bekomme, und läßt ihn erkalten. Nun wird 140 Gr. (8 Lot) Butter leicht gerührt, sechs Eigelb, 105 Gr. (6 Lot) Zucker, einige Körnchen Salz und der erkaltete Sago dareingegeben, dies zusammen schaumig abgerührt, und der festgeschlagene Schnee der sechs Eiweiß daruntergemengt, das Ganze dann in eine gut bestrichene Form oder einen Teigrand (Nr. 1005, Anmerkung) eingefüllt, und drei Viertelstunden bis eine Stunde in einem mittelheißen Ofen aufgezogen, bis sich oben eine schöne gelbe Kruste zeigt. — Statt der Vanille kann man auch einen Eßlöffelvoll Zitronenzucker (Nr. 2051) verwenden.

1009. Griesauflauf.

105 Gr. (6 Lot) Semmelgries wird mit kalter Milch glatt angerührt, mit so viel siedender Milch aufgefüllt, daß es im Ganzen 1/2 Ltr. (eine schwache 1/2 Maß) ausmacht, und auf dem Feuer zu einem zarten Brei gekocht. Ehe letzterer vom Feuer genommen wird, kommen 105 Gr. (6 Lot) Butter und ebensoviel Zucker darein, und man läßt ihn dann noch einmal aufkochen. Er wird nun in eine irdene Schüssel geleert, wo man, nachdem er beinahe gänzlich erkaltet ist, sechs Eigelb beifügt, und dies zusammen kalt und schaumig rührt. Dann wird ein halber Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale, einige Körnchen Salz und das zu steifem Schnee geschlagene Weiße der sechs Eier daruntergemengt, die Masse in eine gut mit Butter ausgestrichene Auflaufform oder einen Teigrand (Nr. 1005, Anmerkung) eingefüllt, und drei Viertelstunden im Ofen aufgezogen.

1010. Gebrühter Auflauf.

In einer Pfanne wird 52 Gr. (3 Lot) Mehl mit 1/4 Ltr.

(1 Schoppen) Milch glatt angerührt, 105 Gr. (6 Lot) Butter dazugegeben, und solches auf dem Feuer so lange gerührt, bis es sich als ein glatter Teig von der Pfanne loslöst. Dieser wird sodann in eine Schüssel geleert, und nach halbem Erkalten sechs Eigelb, 85 Gr. (5 Lot) Zucker und einige Körnchen Salz dareingerührt. Ist dies zusammen leicht und schaumig, so wird ein Eßlöffel Zitronenzucker (Nr. 2051) und zuletzt das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß daruntergemengt, die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Form eingefüllt, in mittelheißem Ofen drei Viertelstunden aufgezogen, dann mit feinem Zucker bestreut, und der Auflauf sogleich zu Tisch gegeben.

1011. Gebrühter Auflauf mit Mandeln und Weinbeeren.

Wird bereitet und beendet wie voriger, nur gibt man in die Auflaufmasse vor dem Vermischen des Schnees 70 Gr. (4 Lot) süße und sechs Stück bittere, abgezogene, feingewiegte Mandeln und 70 Gr. (4 Lot) gewaschene kleine Weinbeeren.

1012. Chocoladeauflauf.

52 Gr. (3 Lot) Mehl wird mit $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) Milch glatt angerührt, und 105 Gr. (6 Lot) feingeriebene Chocolade, ebensoviel Butter und 70 Gr. (4 Lot) Zucker beigefügt, dies auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren zusammen aufgekocht, dann in eine irdene Schüssel geleert, und nach gänzlichem Erkalten sechs Eigelb nebst einigen Körnchen Salz dazugegeben und damit gut abgerührt. Ist die Masse leicht und schaumig, so wird der feste Schnee der sechs Eiweiß daruntergemengt, dieselbe in eine gut mit Butter bestrichene Auflaufform oder in einen Teigrand (Nr. 1005, Anmerk.) gefüllt, und in mittelheißem Ofen eine halbe bis dreiviertel Stunde aufgezogen.

1013. Kartoffelauflauf.

280 Gr. ($^1/_2$ Pfund) gesottene, abgeschälte Kartoffeln werden heiß mit nußgroß Butter und wenigem Salz im Mörser fein gestoßen, hernach durch's Sieb getrieben, und sechs Eigelb, 105 Gr. (6 Lot) Butter, sechs Eßlöffel Zucker und 70 Gr. (4 Lot) feingewiegte Mandeln dareingerührt. Ist die Masse ganz leicht und schaumig, so wird die feingewiegte Schale einer halben Zitrone und das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß daruntergemengt, die Hälfte in eine dick mit Butter bestrichene Auflaufform gefüllt, nun vier bis sechs Kaffeelöffel eingemachte Johannisbeeren daraufgestrichen, diese mit der andern Hälfte der Kartoffelmasse bedeckt, und das Ganze dann in etwas abgekühltem Ofen aufgezogen.

1014. Saurer Rahmauflauf.

Drei Kochlöffel Mehl wird mit $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) gutem sauren Rahm glatt angerührt, und sechs Eigelb nebst 105 Gr. (6 Lot) Zucker beigefügt, dies zusammen gut abgerührt, ein Eßlöffel Zitronenzucker (Nr. 2051) und das zu Schnee geschlagene Eiweiß daruntergemengt, das Ganze in eine gut mit Butter bestrichene Auflaufform gefüllt, und eine halbe Stunde im Ofen langsam aufgezogen.

1015. Zitronenauflauf.

140 Gr. (8 Lot) feingesiebter Zucker wird mit sieben Eigelb schaumig abgerührt, dann vier Eßlöffel feines Mehl, ein Eßlöffel Zitronenzucker (Nr. 2051) und ein kleiner Kaffeelöffel Zitronensaft, sowie das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß daruntergemengt, die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Form eingefüllt, und eine leichte halbe Stunde im Ofen langsam aufgezogen.

1016. Punschauflauf.

70 Gr. (4 Lot) Mehl wird mit $^3/_8$ Ltr. ($1^1/_2$ Schoppen) Milch glatt angerührt, und auf dem Feuer mit 140 Gr. ($^1/_4$ Pfund) Butter so lang umgerührt und abgedämpft, bis sich der Teig leicht von dem Kastrol loslöst. Letzterer wird sodann in eine irdene Schüssel geleert, nach völligem Erkalten 140 Gr. ($^1/_4$ Pfund) Zucker, sieben bis acht Eigelb und einige Körnchen Salz schaumig damit gerührt, und hernach die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, sowie ein Eßlöffel Zitronensaft, vier Eßlöffel Rum und der feste Schnee der Eiweiß daruntergemengt. Das Ganze wird nun in eine butterbestrichene Form oder einen Teigrand (Nr. 1005, Anmerk.) gefüllt, und im Ofen drei Viertelstunden langsam aufgezogen.

1017. Maderaauflauf.

Vier gestrige Semmeln werden abgeschält und in dünne Scheiben geschnitten, diese übereinander in eine flache Schüssel gelegt, mit $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) Madera übergossen, und bedeckt eine Stunde bei Seite gestellt. Nun macht man 105 Gr. (6 Lot) gestoßenen Zucker, einen Kaffeelöffel Zimt, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, 70 Gr. (4 Lot) Zitronat und 35 Gr. (2 Lot) Pomeranzenschale, beides fein geschnitten, und etwas geriebene Muskatnuß gut untereinander, und streut damit eine dick mit Butter bestrichene Auflaufform sorgfältig aus. Hierauf kommt sodann eine Lage von den geweichten Schnitten, auf diese wieder eine Lage von den Gewürzen, und so wird abwechslungsweise eingefüllt, bis beide Teile aufge-

braucht und die Form voll ist. Hernach werden sieben mit $1/4$ Ltr. (1 Schoppen) süßem Rahm gut verrührte Eigelb über das Eingefüllte gegossen, darauf noch 70 Gr. (4 Lot) frische Butter geschnitten, und die Form jetzt in ein Geschirr gestellt und so viel kochendes Wasser an der Seite zwischen ihr und dem Geschirr behutsam eingegossen, daß sie nicht ganz zur Hälfte darinsteht. Nachdem solche genau bedeckt ist, stellt man das Ganze in den Ofen, läßt es hier eine Stunde langsam dämpfen, und sieht dann nach, ob sich der Auflauf fest anfühlen läßt, in welchem Fall die Form aus dem Wasser genommen, der Auflauf sofort in derselben zu Tisch gegeben, und die Sauce Nr. 360 extra dazu serviert wird. Soll er ohne die Form auf den Tisch, so muß man letztere vor dem Einfüllen mit dünn ausgewargeltem Butterteig (Nr. 1394 oder 1395) auslegen.

Anmerkung. Statt Madera kann man auch sonstigen feinen süßen Wein zu vorstehendem Auflauf verwenden, wo sich dann natürlich der Name entsprechend ändert.

1018. Weinauflauf.

Sechs Eigelb werden mit sechs Eßlöffel Zucker gut gerührt, dann 105 Gr. (6 Lot) feingestoßene Mandeln, 35 Gr. (2 Lot) feingeschnittener Zitronat, ein halber Kaffeelöffel Zimt, eine halbe Messerspitze Nelken und zwei Eßlöffel Maraskino oder Rossoli daruntergerührt, und hernach sechs Eßlöffel feine Semmelbröseln und der feste Schnee von vier Eiweiß leicht dareingemengt. Dies füllt man dann in eine butterbestrichene Form, bäckt es langsam im Ofen, und stürzt es auf eine Platte um. Inzwischen werden $1/2$ Ltr. (2 Schoppen) alter Rheinwein oder Cyperwein mit einem Stengelchen Zimt, einigen Nelken und 105 Gr. (6 Lot) Zucker gesotten, dann über den Auflauf geschüttet, wieder abgegossen, und nochmals darübergegeben, und so fortgefahren, bis der Auflauf den Wein gänzlich eingesogen hat. Nun wird die Schale einer Orange an 70 Gr. (4 Lot) Zucker abgerieben, letzterer samt dem Saft einer Orange in einem Pfännchen so lang gekocht, bis er dick ist und sich ziehen läßt, dann auf den festgeschlagenen Schnee von drei Eiweiß gegossen, dies behutsam untereinandergemengt, und damit der Auflauf von außen auf der Platte herum belegt und verziert.

1019. Erdbeerauflauf.

Mit sechs Eigelb wird 70 Gr. (4 Lot) Butter gut abgerührt, dann 105 Gr. (6 Lot) feiner Zucker und vier Eßlöffel Semmel-, besser Milchbrotbröseln daruntergegeben, und dies an $1/2$ Ltr. (2 Schoppen) durch's Sieb getriebene Erdbeeren gerührt.

Nun wird der feste Schnee der sechs Eiweiß dareingemengt, das Ganze in eine butterbestrichene tiefe Porzellanschüssel eingefüllt, langsam im Ofen aufgezogen, und schnell zu Tisch gegeben.

1020. Erdbeerauflauf auf andere Art.

175 Gr. (10 Lot) Mehl wird mit $^3/_8$ Ltr. ($1^1/_2$ Schoppen) guter Milch glatt angerührt, dann 140 Gr. (8 Lot) feingestoßener Zucker, ebensoviel gute Butter und ganz wenig Salz dazugegeben, und solches auf dem Feuer zu einem dicken, etwas glatten Teig abgerührt. Diesen rührt man nach einigem Erkalten mit acht Eigelb fein ab, mengt hernach das zu festem Schnee geschlagene Weiße der Eier nebst 280 Gr. ($^1/_2$ Pfund) Erdbeeren in die Masse, und füllt letztere nun in eine butterbestrichene Auflaufform oder Cremeschüssel, welche die Ofenhitze verträgt. So wird der Auflauf in nicht zu heißem Ofen drei Viertelstunden gebacken, wo er dann hoch aufgegangen und gelb sein wird, und augenblicklich auf den Tisch kommen muß.

1021. Aufgelaufenes Mus.

Vier Eßlöffel Mehl wird mit weniger kalter Milch glatt angerührt, so viel warme hinzugegossen, daß es im Ganzen $^1/_2$ Ltr. (2 Schoppen) ausmacht, und darein dann vier Eier und etwas Salz gegeben und damit abgerührt. Dies wird nun in das dazu bestimmte, dick mit Butter ausgestrichene Geschirr gebracht, 35 Gr. (2 Lot) Butter daraufgebröckelt, das Mus im Ofen langsam aufgezogen, und sodann mit Zucker bestreut zu Tisch gegeben. — Will man das Mus auf dem Herd aufziehen, so macht man in einem tiefen Pfännchen 35 Gr. (2 Lot) Schmalz heiß, gibt obige Masse darein, stellt das Pfännchen auf schwache Kohlen, deckt auf dasselbe einen Aufzugdeckel mit guten Kohlen, und läßt das Mus aufziehen. Nach einer guten Viertelstunde wird nachgesehen: wenn es eine schöne gelbbraune Farbe hat, wird es auf einen daraufgedeckten Teller behutsam umgestürzt, und aufgetragen.

1022. Quittenaufgezogenes. Quittenauflauf.

Man siedet Quitten in Wasser weich, zieht die Haut davon ab, und rührt das Mark so lange, bis es ganz weiß ist. Zu je 280 Gr. ($^1/_2$ Pfund) Mark wird nun ebensoviel feingestoßener Zucker genommen, solcher nebst vier Eigelb nach und nach an das Mark gerührt, und die am Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone und der Saft einer halben Zitrone dazugethan. Alsdann schlägt man acht Eiweiß zu steifem Schnee, und rührt diesen langsam unter obige Masse, füllt das Ganze

in eine butterbestrichene porzellanene Auflaufform, und läßt es in einem nicht gar heißen Ofen eine Viertelstunde backen.

1023. Aufgezogenes von Semmel mit Aepfeln.

Man schneidet vier bis fünf gute, geschälte Kochäpfel in feine Schnitzchen, gibt nach Belieben ein Spitzgläschen Kirschwasser, dann etwas Zucker und Zimt darüber, und läßt sie so eine Stunde liegen. Unterdes schält man drei Semmeln oder Milchbrote ab, schneidet sie in Scheiben, und bringt sodann in eine gut mit Butter bestrichene Form lagenweise einmal Semmel, einmal Aepfel. Nun wird $^1/_2$ Ltr. (2 Schoppen) Milch, sechs Eier und 105 Gr. (6 Lot) Zucker, gut miteinander verklopft, über das Eingelegte gegossen, 70 Gr. (4 Lot) Butter in kleinen Blättchen darübergeschnitten, und das Ganze in gutem Ofen eine Stunde aufgezogen, bis es von oben eine gelbe Farbe hat.

1024. Aufgezogenes von Semmeln mit Kirschen.

Wird bereitet und beendet wie voriges, nur werden dabei, statt Aepfeln, 560 Gr. (1 Pfund) ausgesteinte oder auch unausgesteinte Kirschen verwendet.

1025. Aufgezogenes von Milchbrot.

Sechs Eßlöffel geriebenes und gesiebtes Milchbrot wird in 140 Gr. (8 Lot) Butter gelb geröstet, dann mit $^3/_8$ Ltr. (1$^1/_2$ Schoppen) Wasser eine halbe Stunde zu einem dicklichen feinen Mus eingekocht, und zum Erkalten gestellt. Hernach werden 105 Gr. (6 Lot) Butter und sechs Eigelb eine Viertelstunde leicht gerührt, die erkalteten Semmelbröseln, ein Kaffeelöffel Zimt und der festgeschlagene Schnee der sechs Eiweiß dareingemengt, die Masse in eine gut mit Butter ausgestrichene Form oder Cremeschüssel eingefüllt, und eine halbe Stunde im Ofen aufgezogen.

1026. Aufgezogenes von gebackenen Erbsen.

Drei Eßlöffel Mehl wird mit $^1/_2$ Ltr. (2 Schoppen) Milch oder Rahm glatt angerührt, 140 Gr. ($^1/_4$ Pfund) Zucker, sechs Eigelb und 105 Gr. (6 Lot) zerlassene Butter dareingegeben, und dies zusammen auf dem Feuer so lange gerührt oder mit einem Schneebesen geschlagen, bis es dicklich geworden und bereits zu kochen anfängt, worauf man es bei Seite stellt. Nun werden die sechs Eiweiß zu festem Schnee geschlagen, solcher nebst einem Gläschen Maraskino oder einem Eßlöffel Vanille- oder Zitronenzucker (Nr. 2050, 2051), einigen Körnchen Salz und $^1/_2$ Ltr. ($^1/_2$ Maß) gebackenen Erbsen (Nr. 98)

unter obige Masse gemengt, und das Ganze, in eine gut mit Butter ausgestrichene Form oder Cremeschüssel, welche die Hitze vertragen kann, eingefüllt, in schwacher Hitze aufgezogen. Binnen einer kleinen halben Stunde ist das Gericht fertig, und muß augenblicklich auf den Tisch kommen.

1027. Aufgezogenes Mandelmus.

Man rührt zwei Eßlöffel Mehl mit ½ Ltr. (½ Maß) Milch oder Rahm glatt an, fügt 140 Gr. (8 Lot) Zucker, sechs Eigelb, einige Körnchen Salz, 105 Gr. (6 Lot) feingewiegte Mandeln und 140 Gr. (8 Lot) Butter bei, und rührt dies zusammen auf dem Feuer oder schlägt es mit einem Schneebesen so lang, bis es dicklich ist und bereits zu kochen anfängt. Nun stellt man die Masse ein wenig bei Seite, mengt dann die sechs zu festem Schnee geschlagenen Eiweiß und einen Eßlöffel Zitronenzucker (Nr. 2051) darunter, füllt das Ganze in eine gut mit Butter ausgestrichene Form oder Cremeschüssel, und zieht es in schwacher Hitze eine gute Viertelstunde auf. Sobald es in der Höhe und gelb ist, muß es seiner Feinheit halber augenblicklich aufgetragen werden.

1028. Aufgezogenes von Eiweiß.

140 Gr. (8 Lot) Mehl wird mit 1 Ltr. (1 Maß) Milch glatt angerührt, 70 Gr. (4 Lot) Zucker, ein Eßlöffel Vanillezucker (Nr. 2050) und etwas Salz dazugegeben, dies auf dem Feuer unter beständigem Rühren aufgekocht, 52 Gr. (3 Lot) Butter beigefügt, und das Ganze auf glühenden Kohlen eine halbe Stunde langsam gekocht. Nun wird es vom Feuer genommen, in eine Schüssel geleert, wenn es etwas abgekühlt ist der steife Schnee von sechs Eiweiß daruntergemengt, die Masse in eine gut mit Butter ausgestrichene Form eingefüllt, eine Viertelstunde langsam aufgezogen, und das Gericht sodann augenblicklich zu Tisch gegeben.

1029. Schaumaufgelaufenes von Aepfeln.

Acht bis zehn gute Kochäpfel werden geschält und in feine Blättchen geschnitten, dann mit einem halben Gläschen Wasser, 52 Gr. (3 Lot) Butter und 70 Gr. (4 Lot) Zucker weichgedünstet, und, nachdem die Sauce gänzlich eingekocht ist, durch's Sieb getrieben. Diese Marmelade, welche wie ein dicker Brei sein muß, wird nun mit sechs bis sieben Eßlöffel Zucker und drei Eßlöffel geriebenem Milchbrot oder altgebackenem gestoßenen Bisquit verrührt, hernach sieben zu festem Schnee geschlagene Eiweiß daruntergemengt, und das Ganze in einer butterbestrichenen Cremeschüssel oder Auflaufform in nicht zu heißem Ofen aufgezogen, bis es noch so hoch gestiegen ist und

eine gelbliche Oberfläche hat, was ungefähr eine kleine halbe Stunde Zeit braucht. In dem Augenblick, wo der Auflauf aus dem Ofen kommt, wird er auch auf den Tisch gegeben.

1030. Schaumaufgelaufenes von Aprikosen.

1031. Schaumaufgelaufenes von Pfirsichen.

Zehn Stück Pfirsiche oder Aprikosen werden ausgesteint, und mit vier Eßlöffel Zucker weichgedünstet, während welcher Zeit man immer umrühren muß, damit sie nicht anbrennen. Nachdem sie durch's Sieb getrieben, werden sie wieder auf's Feuer gesetzt und noch dicker eingekocht, dann 52 Gr. (3 Lot) Butter dareingethan, und die Marmelade vom Feuer gestellt. Ist sie etwas erkaltet, so werden sechs Eßlöffel Zucker und drei Eßlöffel geriebenes Milchbrot oder altgebackenes gestoßenes Bisquit dareingerührt, der feste Schnee von sechs Eiweiß daruntergemengt, und im übrigen wie bei Nr. 1029 verfahren.

1032. Schaumaufgelaufenes von Erdbeeren.

$^1/_2$ Ltr. ($^1/_2$ Maß) durch's Sieb getriebene Erdbeeren werden mit 105 Gr. (6 Lot) feinem Zucker und drei Eßlöffel geriebenem Milchbrot oder altgebackenem geriebenen Bisquit verrührt, und darunter sieben zu festem Schnee geschlagene Eiweiß gemengt. Die übrige Behandlung ist wie bei Nr. 1029.

1033. Bisquit-Roulade.

Nachdem 140 Gr. ($^1/_4$ Pfund) Zucker mit sechs Eigelb eine halbe Stunde schaumig gerührt, mengt man 87 Gr. (5 Lot) feingesiebtes Mehl, feingewiegte Zitronenschale, den Saft einer halben Zitrone und zuletzt den festgeschlagenen Schnee der sechs Eiweiß darunter, streicht die Masse auf ein leicht mit Butter bestrichenes, längliches, 40 Ctm.- ($^1/_2$ Ellen-) breites, am Rande aufgeschlagenes Backblech zweimesserrückendick gleichmäßig auf, und bäckt sie in nicht zu heißem Ofen bereits fertig, doch so, daß der Teig noch etwas weich ist. Das Blech wird dann herausgenommen, der Kuchen von der Seite glattgeschnitten, mit einem dünnen Messer vom Blech gelöst, sorgfältig umgewendet, nun, was jedoch auch unterlassen werden kann, mit Gelée oder Marmelade bestrichen, und über sich wurstähnlich zusammengerollt, diese Rolle hernach von beiden Seiten glatt zugeschnitten, reich mit Mandeln gespickt, und mit einer Chaudeau- oder jeder andern süßen Sauce zu Tisch gegeben. (Siehe Abbildung.) — Sollte kein Blech wie das vorbeschriebene vorhanden sein, so macht man aus gewöhnlichem Mehl und Wasser einen festen Teig, wargelt daraus zwei lange, gut fingerdicke Streifen, und bildet aus diesen auf einem gewöhnlichen

Backblech ein längliches, 40 Ctm. (1/2 Elle) breites und 60 Ctm. (3/4 Elle) langes Viereck, worein alsdann die Masse wie in obiges Blech gefüllt wird.

1034. Reiskuchen.

280 Gr. (1/2 Pfund) Karolinenreis wird gewaschen, sodann mit siedendem Wasser überschüttet, und eine halbe Stunde zugedeckt stehen gelassen. Nun wird das Wasser abgegossen, der Reis in 1 1/2 Ltr. (1 1/2 Maß) kochender Milch drei Viertelstunden langsam gedämpft, hernach zwei Eßlöffel Semmelbröseln dazugegebrn, und dies zusammen noch eine Viertelstunde gekocht, wo der Reis dann kernig weich und trocken sein muß und zum Erkalten gestellt wird. Während des Erkaltens muß man ihn einigemal umrühren, damit er keine Kruste bekomme. Nun wird 140 Gr. (8 Lot) Butter leicht gerührt, 105 Gr. (6 Lot) Zucker, sieben Eigelb, einige Körnchen Salz, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone und 140 Gr. (1/4 Pfund) kleine gewaschene Weinbeeren dazugegeben, dies mit einander schaumig abgerührt und dem erkalteten Reis beigefügt, alles noch gut zusammen durchgerührt, und zuletzt der feste Schnee der sieben Eiweiß daruntergemengt. Das Ganze wird jetzt in eine dick mit Butter bestrichene und mit Semmelbröseln bestreute Auflaufform gefüllt, im Ofen langsam gebacken, sodann auf eine Platte umgestürzt oder in der Form zu Tisch gegeben, und eine Weinsauce (Nr. 364) extra dazu serviert oder darübergegossen.

1035. Grieskuchen.

In 3/4 Ltr. (3 Schoppen) kochende Milch wird 1/4 Ltr. (1 Schoppen) Semmelgries eingestreut und darin dickgekocht, worauf man ihn vom Feuer stellt, und zwei Eßlöffel zerlassene Butter darübergibt, damit keine Kruste entstehe. Bis er etwas erkaltet ist, wird 140 Gr. (8 Lot) Butter leicht gerührt, ebensoviel Zucker, sieben Eigelb, 70 Gr. (4 Lot) feingewiegte Mandeln, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, einige Körnchen Salz und nach Belieben 105 Gr. (6 Lot) gewaschene kleine Weinbeeren beigefügt, dies zusammen schaumig abgerührt und zu dem Gries gebracht, damit gut untereinandergemengt, nun der feste Schnee der sieben Eiweiß daruntergegeben, und der Kuchen wie vorhergehender beendet. Eine Obst- oder Milchsauce, besonders Vanille- oder Zitronensauce (Nr. 357, 356), serviert man extra dazu.

1036. Nudelkuchen.

In die in Nr. 966 beschriebene Masse werden vor dem Vermischen des Schnees 70 Gr. (4 Lot) kleine Weinbeeren

gegeben, das Ganze in eine gut mit Butter bestrichene und mit Semmelbröseln ausgestreute Auflaufform oder Kuchenblech eingefüllt, im Ofen gebacken, nach Belieben umgestürzt, und mit einer der Milchsaucen von Nr. 356, 357, 358 oder 360 zu Tisch gegeben.

1037. Kaiserkuchen.

Drei gestrige Semmeln werden abgeschält und in fingerdicke Scheiben geschnitten, diese in Wein umgekehrt, und in einer Schüssel übereinandergelegt, bis sie gänzlich angezogen haben, worauf man Stück für Stück in verklopftem Ei und dann in Semmelbröseln umkehrt, und in heißem Schmalz schön gelb bäckt. Alsdann wird eine Blechform dick mit Butter bestrichen, sowie mit Semmelbröseln gut ausgestreut, hierein die gebackenen Schnitten gelegt, und dazwischen ein Kaffeelöffel feingeschnittene Zitronenschale gestreut, hernach sechs Eier mit $1/4$ Ltr. (1 Schoppen) altem Wein und 140 Gr. (8 Lot) Zucker verklopft, dies über die Schnitten gegossen, 35 Gr. (2 Lot) Butter darübergeschnitten, und der Kuchen in einem guten Ofen aufgezogen. Nach Belieben kann Glühwein (Nr. 2009, 2010) dazu serviert werden.

Anmerkung. Sicherer ist das Ausstürzen dieses und des vorhergehenden Kuchens, wenn man die Form mit dünn ausgewargeltem Butterteig ausfüttert, oder ein genau nach dem Boden der Form geschnittenes butterbestrichenes Blatt Papier in die Form einlegt, welches man beim Umstürzen des Kuchens dann abnimmt. Beim Anrichten wird der Kuchen auf eine flache Schüssel und von dieser erst auf die zum Auftragen bestimmte Platte gestürzt, damit die Masse nach oben stehe.

1038. Bayerische Dampfnudeln.

Die feinsten Dampfnudeln gibt der Teig von Nr. 1122; weniger kostspielig kann man sie auf folgende Weise bereiten: 560 Gr. (1 Pfund) feines Mehl wird in eine Schüssel gesiebt, in die Mitte desselben eine Grube gemacht, und darein mit $1/8$ Ltr. ($1/2$ Schoppen) lauer Milch und zwei Eßlöffel guter Hefe (35 Gr. Preßhefe) ein Teig angerührt in der Dicke, daß er nicht mehr vom Löffel läuft. Diesen Vorteig (Hefel) stellt man zugedeckt an einen warmen Ort, wo er sich in einer halben Stunde gehoben haben wird. Nun werden zwei Eier, ein Eßlöffel Zucker, ein halber Kaffeelöffel Salz, 35 Gr. (2 Lot) weichgemachte Butter und so viel laue Milch dazugethan, daß es einen etwas starken Teig gibt, welchen man so lange mit dem Kochlöffel abklopft, bis er ein zartes Aussehen hat, und sodann in der Schüssel bedeckt an einen lauwarmen Ort stellt, bis er noch einmal so hoch geworden. Er wird jetzt auf ein mehlbestreutes Nudelbrett gestürzt, mit der Hand etwas breitgedrückt, und mit einem

kleinen runden Ausstecher oder Glas, das öfters in Mehl einzutauchen ist, zu gleichgroßen Nudeln abgestochen. Diese setzt man nebeneinander in eine ziemlich dick mit Butter bestrichene und mit zwei Eßlöffel Zucker bestäubte weite, etwas tiefe Pfanne oder in ein Dampfnudelkar, und stellt sie, mit einem genau passenden Deckel bedeckt, an einen warmen Ort zum Aufgehen. Sind sie noch einmal so hoch geworden, so wird so viel warme Milch darangegossen, daß sie zur Hälfte an den Nudeln heraufgeht, das Ganze schnell wieder mit dem Deckel bedeckt, und in ein nicht zu heißes Bratrohr oder auf schwaches Feuer oder auf die heiße Herdplatte gestellt, wo man die Nudeln, ohne sie nochmals aufzudecken, ungefähr eine gute halbe Stunde kochen läßt. Um nun genau den Zeitpunkt ihres Fertigseins zu erraten, halte man das Ohr an Pfanne oder Kar, und man wird schnell hören, ob die Milch bald eingesotten. Ist solches der Fall, so sind sie in ein paar Minuten fertig, und haben am Boden dann eine schöne gelbe Kruste. Jetzt wird Stück für Stück mit dem Backschäufelchen ausgestochen, die Nudeln, mit der untern Seite nach oben gekehrt, aufgehäuft angerichtet, mit Zucker überstreut, und mit einer beliebigen Milchsauce sogleich zu Tisch gegeben.

Anmerkung. Bei dieser sowie jeder Hefenspeise trachte man vor allem gute Hefe zu bekommen. — Zu den geringsten Hefenteigen, sollen sie fein und locker ausfallen, braucht man zwei Stunden Zeit. Was an der Zeit verspätet wurde, kann niemals durch Hitze ersetzt werden. — Ein Teig, der während des Gehenlassens an einen zu warmen Ort kommt und dadurch an der Schüssel anbäckt, wird durch nichts mehr zurechtgebracht. — Die Schüssel sollte nie unmittelbar auf den warmen Ofen oder Herd zum Gehen gestellt, sondern immer einige Holzstücke oder zuvor erwärmte Ziegelsteine unterlegt werden.

1039. Bayerische Dampfnudeln auf andere Art.

Diese werden aus demselben Teig und auf dieselbe Weise bereitet, wie vorige, und ebenso in ein butterbestrichenes, zuckerbestreutes Dampfnudelkar oder flaches Kastrol gesetzt. Hier bedeckt man sie mit einem gut schließenden Aufzugdeckel, läßt sie an einem warmen Ort noch einmal aufgehen, gießt dann so viel kochende Milch wie bei den vorigen daran, und nachdem man sie mit dem Deckel wieder bedeckt hat, gibt man auf letzteren schwache glühende Kohlen, und stellt die Nudeln auf Kohlen oder auf eine heiße Herdplatte. Bei beginnendem Kochen werden im erstern Fall die untern Kohlen etwas auseinandergestrichen, im andern Fall das Geschirr auf der heißen Herdplatte zurückgestellt, damit die Nudeln in der Mitte sich nicht zu schnell ansetzen, in beiden Fällen aber wird nach einer guten Viertelstunde das Kar oder Kastrol aufgedeckt, die

Nudeln mit feinem Zucker bestreut, im Fall die Milch schon daran eingekocht sein sollte noch etwas Milch nachgegossen, und das Geschirr sogleich wieder zugedeckt. Nach Verfluß einer weitern halben Stunde werden sie nun fertig sein und, wie vorige, unten eine schöne gelbe Kruste haben, wo man sie dann mit einem Schäufelchen aussticht, auf eine Platte anrichtet, und sofort mit einer Zitronen-, Vanille- oder beliebigen andern Milchsauce zu Tisch gibt.

1040. Gebackene Dampfnudeln. Rohrnudeln.

Von vorstehend beschriebenem Hefenteig werden, wenn er aufgegangen ist, mit einem Ausstecher oder Glas eigroße Nudeln abgestochen, diese in eine dick mit Butter ausgestrichene und mit Zucker bestreute Bratpfanne gesetzt, mit einem Tuch bedeckt, und zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt. Sind sie gehörig aufgegangen, so werden sie mit zerlassener Butter bestrichen, und, nachdem 1/4 Ltr. (1 Schoppen) kochende Milch darangegossen, in mittelheißem Ofen gebacken. Sobald sie eine schöne gelbe Farbe haben, sticht man die Nudeln dann aus, richtet dieselben gehäuft an, und serviert sie mit einer Milchsauce oder mit gekochtem Obst.

1041. Dampfnudeln in braunem Zucker.

Bereitet man wie vorige, nur legt man sie nach dem Abstechen auf ein mehlbestreutes Brett, und läßt sie so, mit einem Tuch bedeckt, an einem warmen Ort noch aufgehen. Mittlerweile wird in eine Pfanne oder flaches Kastrol 70 Gr. (4 Lot) Butter und ebensoviel Zucker gethan, die Pfanne oder das Kastrol auf Kohlen oder auf die heiße Herdplatte gestellt, und wenn der Zucker anfängt braun zu schmelzen, werden einige Körnchen Salz beigegeben, und ungefähr 3/8 Ltr. (1 1/2 Schoppen) Wasser zugegossen, so daß es, wenn die Nudeln darin sind, zur Hälfte daran heraufgeht. Nun setzt man letztere ein (doch nicht zu nahe aneinander, auf daß sie mehr einzeln sind, als zusammengebacken), bedeckt sie mit einem Aufzugdeckel, worauf schwache Kohlen sind, und zieht sie ganz nach Nro. 1038 oder 1039 auf, nur dürfen sie nicht bis zu einer Kruste einkochen, sondern sie werden samt ihrem braunen Saft ausgestochen, umgekehrt auf die Platte angerichtet, und mit einer Milchsauce oder mit gekochtem Obst zu Tisch gegeben.

1042. Hefennudeln.

Es wird derselbe Teig wie bei Nr. 1038 bereitet. Wenn er gehörig aufgegangen ist, wird er gleichfalls auf ein bemehltes Nudelbrett gestürzt, und mit einem in Schmalz oder Mehl ge-

tauchten Messer zu fingerdicken und stark fingerlangen Nudeln abgeschnitten. Diese werden dann nach Nr. 1038 nebeneinander in eine butterbestrichene, mit Zucker bestreute Bratpfanne eingesetzt, obenüber mit zerlassener Butter bestrichen, an der Seite so viel kochende Milch darangegossen, daß solche zur Hälfte an denselben heraufgeht, und die Nudeln nach Nr. 1038 oder 1039 aufgezogen.

1043. Dukatennudeln.

Werden von demselben Teig und ganz auf dieselbe Art bereitet und beendet wie Nr. 1038 oder 1039, nur wird der Teig, wenn er auf das Nudelbrett herausgestürzt ist, halbfingerdick ausgewargelt und mit einem Ausstecher, der die Größe eines großen Dukaten hat, ausgestochen. Die Nudeln werden dann nebeneinander in ein dick mit Butter bestrichenes und mit Zucker ausgestreutes flaches Kastrol oder aufgeschlagenes Kuchenblech eingesetzt, und nachdem sie hier noch etwas aufgegangen, wird so viel kochende Milch darangegossen, daß solche zur Hälfte an ihnen heraufgeht, das Ganze hernach genau bedeckt, und wie in Nr. 1038 beschrieben beendet. — Man serviert hierzu eine Milchsauce, vorzugsweise eine Vanillesauce (Nr. 357).

1044. Dukatennudeln mit Krebsbutter.

Sind dieselben Nudeln wie vorige, nur werden sie in ein mit Krebsbutter (Nr. 298) bestrichenes Geschirr eingesetzt, und man serviert eine süße Krebssauce (Nr. 362) dazu.

1045. Gefüllte Wuchteln oder Schneiderflecke.

Werden aus demselben Hefenteig bereitet und auf dieselbe Art ausgestochen, wie in Nr. 637 angegeben ist, die Fleckchen dann mit verklopftem Ei bestrichen, ein halber Kaffeelöffel Eingemachtes daraufgegeben, und jedes überbogen, so daß sie Halbmonden ähnlich sind. Nun wird eine Gogelhopfen- oder Melonenform dick mit Butter bestrichen und mit Zucker ausgestreut, die Kräpfchen eines an das andere dareingelegt, doch so, daß sie mit der runden Seite gegen außen stehen, und inzwischen immer mit zerlassener Butter bestrichen. Auf diese Weise wird fortgefahren, bis die Form zur Hälfte gefüllt ist, alsdann stellt man die Wuchteln an einen warmen Ort zum Aufgehen, bestreicht sie hernach mit zerlassener Butter, bäckt sie im Ofen schön gelb, stürzt sie heraus, und bringt sie mit einer beliebigen Milch- oder Weinsauce zu Tisch. (Siehe Abbildung.)

1046. Gekochte gefüllte Wuchteln.

Vorhergehend beschriebene Wuchteln werden, statt in besagte Form, in eine mit Butter ausgestrichene Puddingform, und

zwar derart, daß letztere nicht ganz zur Hälfte damit gefüllt ist, eingelegt und zum Aufgehen gestellt. Haben sie sich gehörig gehoben, so wird die Form mit ihrem Deckel passend bedeckt, die Wuchteln im Dunst anderthalb bis zwei Stunden nach Nr. 535, Anmerkung, gekocht, dann auf eine Platte umgestürzt, und eine nicht zu dicke Milchsauce oder eine Obstsauce dazu serviert. — Können eben so gut ungefüllt eingelegt werden.

1047. Kleine aufgezogene Schwammknödel.

560 Gr. (1 Pfund) gesiebtes Mehl wird in einer irdenen Schüssel derart auseinandergestrichen, daß in der Mitte ein Grübchen bleibt, in diesem wird dann von 1/4 Ltr. (1 Schoppen) lauer Milch und zwei Eßlöffel guter Hefe (35 Gr. Preßhefe) ein Vorteig angemacht, den man zum Aufgehen an einen warmen Ort stellt. Ist er aufgegangen, so werden 35 Gr. (2 Lot) zerlassene Butter, ein halber Kaffeelöffel Salz, zwei Eßlöffel Zucker, zwei bis drei Eier, das zurückgebliebene Mehl, und, wenn nötig, noch etwas laue Milch daruntergerührt, und das Ganze zu einem glatten Teig gearbeitet, den man noch etwas aufgehen läßt, dann mit einem Eßlöffel Knödel davon absticht, diese auf ein mehlbesäetes Brett setzt, und hier zugedeckt aufgehen läßt. Nun wird in einer weiten, etwas tiefen Pfanne fingerhoch Wasser mit einem Stückchen Butter, ein wenig Salz und zwei Eßlöffel Zucker siedend gemacht, die Knödel dicht neben einander dareingesetzt, und nach Nr. 632 beendet, nur sollen sie unten keine starke Kruste haben, es darf nur das Wasser daran eingekocht und die Knödel müssen noch saftig sein. Man serviert sie mit einer Milchsauce oder zu gekochten Kirschen. — Kann man auch in einem heißen Bratrohr aufziehen, wo sie aber dann mit einem genau passenden Deckel bedeckt sein müssen.

1048. Gebrühte Nocken.

Man rührt sechs Eßlöffel Mehl mit 1/4 Ltr. (1 Schoppen) Milch glatt an, dann zerläßt man in einer Pfanne 70 Gr. (4 Lot) Butter, gibt das angerührte Mehl nebst einem Eßlöffel Zucker und einer Messerspitze Salz darein, und arbeitet das Ganze unter beständigem Rühren zu einem glatten Teig, welcher sich von der Pfanne ablöst, und in den man nach einigem Erkalten vier Eier rührt. In ein flaches Aufzugblech wird nun 1/2 Ltr. (1/2 Maß) Milch mit drei Eßlöffel Zucker und ein paar Körnchen Salz gegeben, von dem Teig dann Knödel abgestochen und in die Milch eingesetzt, der Aufzugdeckel mit glühenden Kohlen daraufgedeckt, die Knödel auf Kohlen aufgezogen, zuletzt mit einer Handvoll Zucker bestreut, und so noch eine halbe Viertelstunde gebacken. Ihr schönes gelbes Aussehen

zeigt, daß sie fertig sind; sie werden sodann herausgestochen, aufgehäuft angerichtet, mit feinem Zucker überstreut, und mit einer Milchsauce serviert. — Kann man ebensogut im heißen Ofen bereiten, in welchem Fall dann aber kein Aufzugdeckel daraufkommt. Vor dem Fertigsein bestreut man sie gleichfalls mit Zucker, und bringt sie hernach ebenso noch eine halbe Viertelstunde in den Ofen, damit der Zucker oben schmelze.

1049. Kindsmus.

Drei Kochlöffel feines Mehl wird mit ³/₄ Ltr. (3 Schoppen) Milch fein abgerührt, eine kleine Prise Salz dazugegeben, und das Ganze unter fortwährendem Rühren so lange auf dem Feuer gelassen, bis es an der Seite zu kochen anfängt. Nun läßt man das Mus auf Kohlen so lange ganz langsam kochen, bis der Mehlgeschmack vergangen und dasselbe unten an der Pfanne eine gelbe Kruste hat, wo es sodann angerichtet und mit Zucker bestreut wird. Nach Belieben kann man die Rammel (Kruste) mit einem Blechlöffel aus der Pfanne nehmen, und über das Mus legen. — Besser wird dieses Mus, wenn solches, nachdem es in der Pfanne einigemal aufgekocht hat, in ein flaches, dick mit Butter ausgestrichenes Kastrol oder ein handhoch aufgeschlagenes Kuchenblech geleert, dann mit etwas Zucker versüßt, und auf glühenden Kohlen oder einer heißen Herdplatte, auch im Bratrohr, noch eine halbe Stunde gekocht wird, wo man es hernach in seinem Geschirr zu Tisch gibt.

Anmerkung. Sollte das Mus während des Kochens zu dick werden, so hilft man mit Milch nach. Dies gilt auch bei jedem andern Mus.

1050. Karlsbader Mus.

Ein kleiner Kochlöffel Stärkmehl wird mit ein klein wenig Milch glatt angerührt, und sechs Eigelb und 70 Gr. (4 Lot) Zucker, woran eine Zitrone abgerieben wurde, daruntergemengt. Nachdem man dies in einer messingenen Pfanne auf Kohlen unter beständigem Rühren hat anziehen, jedoch nicht kochen lassen, nimmt man es vom Feuer, und rührt augenblicklich den festen Schnee der sechs Eiweiß darunter. Das Mus wird nun auf eine Platte erhöht angerichtet, mit Zucker bestreut und mit einem glühenden Eisen aufgebrannt, dann nach Belieben mit kleinem Bisquit besteckt, und serviert.

1051. Eiermus.

Zwei Kochlöffel Mehl wird mit ³/₈ Ltr. (1 ¹/₂ Schoppen) Rahm oder guter Milch glatt angerührt, ein Stückchen Vanille, Zitrone oder Zimt beigefügt, und dies nach Nr. 1049 gekocht. Dann verklopft man vier Eier gut mit weniger kalter Milch,

rührt darunter das Mus nebst einigen Eßlöffeln Zucker, und vermischt zuletzt den festgeschlagenen Schnee der vier Eiweiß damit. Nun richtet man das Ganze in die bestimmte Schüssel an, bestreut es dick mit Zucker, und brennt es mit einer glühenden Schaufel auf, welches Aufbrennen in dem Augenblick, wo der Zucker daraufgestreut wird, geschehen muß.

1052. Semmelgriesmus.

In 1 Ltr. (1 Maß) siedende Milch lasse man $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) schönen Semmelgries unter stetem Rühren einlaufen, und das Mus dann auf Kohlen so lange kochen, bis sich am Boden der Pfanne eine gelbe Kruste angesetzt hat. Vor dem Anrichten gebe man eine kleine Prise Salz und ein paar Eßlöffel Zucker darein. — Kann mit Zucker und Zimt bestreut gegeben werden.

1053. Reismus.

280 Gr. ($^1/_2$ Pfund) Reis wird mit kochendem Wasser angebrüht, und, nachdem es einigemal aufgekocht, eine Viertelstunde stehen gelassen, dann wird das Wasser abgegossen, und der Reis mit 2 Ltr. (2 Maß) kochender Milch auf schwaches Feuer oder auf Kohlen gebracht. Je länger und langsamer er kocht, desto schöner quillt er auf. Ist er weich und gehörig dick, so wird eine Messerspitze Salz dareingegeben, der Reis nun verrührt, in die Schüssel angerichtet, und mit Zucker und Zimt bestreut aufgetragen. — Statt es anzurichten, kann man das Mus auch in dem Geschirr, worin es gekocht wurde, auf den Tisch bringen.

1054. Milchreis.

210 Gr. (12 Lot) Reis wird wie voriger angebrüht, aufgekocht und dann abgegossen, hernach in 1 $^1/_2$ Ltr. (6 Schoppen) kochender guter Milch mit einer kleinen Messerspitze Salz und einem Stückchen Vanille auf schwaches Feuer gesetzt, eine Stunde langsam gekocht, und im Fall er zu dick werden sollte, noch $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) siedende Milch nachgegossen. Ist er nun weich, so wird 70—105 Gr. (4—6 Lot) Zucker leicht daruntergerührt, das Ganze in eine tiefe Schüssel locker angerichtet, mit gestoßenem Bisquit oder geriebenen Makronen dick bestreut, und heiß aufgetragen. — Der Reis muß beim Anrichten noch ganz, aber doch weich und saftig sein. — Hierzu gibt man vorzugsweise eine Vanillesauce (Nr. 357).

1055. Milchreis auf englische Art.

Man kocht 140 Gr. ($^1/_4$ Pfund) Reis, und zwar mit

denselben Zuthaten, ganz nach voriger Nummer, nur etwas dicker. Alsdann werden zwei bis drei verklopfte Eigelb darunter gerührt, der Reis in eine butterbestrichene, mit gestoßenem Bisquit oder sonstigem gestoßenen oder geriebenen altgebackenen Backwerk oder mit Milchbrotbröseln dick bestreute Form eingefüllt, und in den warmen Ofen gestellt, bis er durchaus heiß geworden, gebacken darf er jedoch nicht sein. Man stürzt ihn nun auf eine Platte um, übergießt ihn mit kalter Aprikosensauce oder einer kalten oder warmen Milchsauce, oder serviert ein beliebiges Compot dazu. Wenn der Reis eingefüllt ist, muß die Form einigemal auf den mit einem Tuch überlegten Tisch aufgestoßen werden, damit er sich gleichmäßig setze. — Sehr hübsch nimmt sich dieses Gericht aus, wenn es in einer Schnecken- oder Bundform bereitet ist.

1056. Reis mit Milchsauce.

175—210 Gr. (10—12 Lot) Reis wird mit kochendem Wasser angebrüht und eine Viertelstunde stehen gelassen, dann das Wasser abgegossen, und der Reis mit einer kleinen Messerspitze Salz und 70 Gr. (4 Lot) Butter in 2 Ltr. (2 Maß) kochender Milch eine halbe Stunde gekocht, wobei er durchaus nicht gerührt werden darf. Ist er nun völlig weich, doch noch ganz, so wird er mit einem Schaumlöffel herausgenommen, erhöht auf die Platte angerichtet, mit 70—105 Gr. (4—6 Lot) an einer Zitrone abgeriebenem, feingestoßenen Zucker während des Anrichtens bestreut, und mit einer warmen oder kalten Milchsauce zu Tisch gegeben.

1057. Reisschmarn.

Man brüht 280 Gr. (1/2 Pfund) Reis wie in voriger Nummer an, setzt ihn, nachdem das Wasser abgegossen, in 1 1/2 Ltr. (1 1/2 Maß) siedender Milch mit ein wenig Salz auf's Feuer, und kocht ihn langsam völlig weich und dick ein. Er wird sodann in eine Schüssel gegeben, und 35 Gr. (2 Lot) Butter und sechs Eier dareingerührt, hernach in einer breiten Omelettepfanne zwei Eßlöffel Butter oder Schmalz heiß gemacht, von der angerührten Reismasse fingerdick dareingethan und glattgestrichen, und dies zu einem Kuchen gelb gebacken; sollte letzterer zu trocken sein, so gibt man ein Stückchen Butter darunter. Der Kuchen wird nun mit dem Backschäufelchen stückweis abgestochen, umgekehrt und auch von der andern Seite gelb gebacken, nachdem er in noch kleinere Stückchen verstochen ist angerichtet, und mit der übrigen Masse auf gleiche Weise verfahren. Man serviert dann den Schmarn mit Zucker und Zimt bestreut, auch wird gekochtes Obst dazugegeben.

1058. Griesschmarn.

In 1 Ltr. (1 Maß) Milch wird 1/4 Ltr. (1 Schoppen) Semmelgries zu einem dicklichen Mus gekocht, und hernach 35 Gr. (2 Lot) Butter (die jedoch auch wegbleiben kann), etwas Salz und sechs Eier dareingerührt. Die übrige Bereitungsart ist wie bei vorhergehendem.

1059. Mehlschmarn.

Bereitet man ganz nach Nr. 556. Wenn der Schmarn gebacken ist, wird alles wieder in die Pfanne genommen, zwei Eßlöffel Zucker darübergestreut und noch einigemal damit umgeröstet, der Schmarn dann angerichtet, nochmals leicht mit Zucker bestreut, und gewöhnlich mit Compot oder gekochtem Obst zu Tisch gegeben.

1060. Mehlschmarn mit Kirschen.

Unter den in Nr. 556 beschriebenen Teig werden 280 Gr. (1/2 Pfund) schwarze Kirschen leicht gemengt, der Schmarn auf dem Herd oder im Bratrohr nach Nr. 556 gebacken, inzwischen öfters umgekehrt, dann mit Zucker überstreut und so noch einigemal umgeröstet, und nun mit Zucker und Zimt bestreut aufgetragen.

1061. Semmelschmarn mit Kirschen.

Wird ganz nach Nr. 560 bereitet, nur kommen unter die Masse 280 Gr. (1/2 Pfund) schwarze Kirschen. Beim Auftragen streut man Zucker und Zimt darüber.

1062. Nudelschmarn.

Man bereitet von zwei Eiern einen Nudelteig (Nr. 17), und wargelt ihn zu möglichst feinen Kuchen aus. Nach Abtrocknen werden nun daraus Nudeln etwas gröber als zur Suppe geschnitten, solche in 1 1/2 Ltr. (1 1/2 Maß) kochende Milch, worein ein Stückchen Vanille oder Zitronenschale und 70 Gr. (4 Lot) Zucker gegeben wurde, leicht eingesäet, und eine Viertelstunde darin dicklich eingekocht. Nachdem eigroß Butter nebst ein wenig Salz daruntergerührt, werden die Nudeln in einer breiten Schüssel auseinandergestrichen, und bedeckt zum Erkalten gestellt, dann in einer flachen breiten Pfanne eigroß Schmalz heiß gemacht, die erkaltete Nudelmasse, in kleinere Stücke abgestochen, dareingelegt, und langsam unter öfterem Umdrehen und Auflockern nach Nr. 1057 gelb gebacken. Nun werden zwei bis drei mit etwas Milch verklopfte Eier über den Schmarn gegossen, dieser noch einigemal damit umgekehrt, aufgehäuft angerichtet, mit Zucker und Zimt bestreut, und mit

einer Vanille- oder Zitronensauce (Nr. 357, 356) oder mit gekochtem Obst serviert.

1063. Grieskuchen mit Kirschen.

In 1 Ltr. (1 Maß) siedende Milch werden 3/8 Ltr. (1 1/2 Schoppen) Semmelgries eingesäet, 105 Gr. (6 Lot) Butter, etwas Salz und sechs Eßlöffel Zucker beigefügt, und der Gries damit zu einem dicken Mus gekocht, welches man in eine irdene Schüssel bringt, und halb erkalten läßt. Alsdann gibt man sechs Eier und etwas gestoßenen Zimt dazu, und rührt alles zusammen gut ab, mengt hernach 840 Gr. (1 1/2 Pfund) schwarze Kirschen darunter, füllt die Masse in eine butterbestrichene Bratkachel oder ein breites Kastrol, und bäckt den Kuchen in gutem Ofen zu schöner Farbe.

1064. Eierkuchen (Kuchenmichel) mit Kirschen.

In die Eierkuchenmasse von Nr. 558 und 559 gebe man 840 Gr. (1 1/2 Pfund) schwarze Kirschen und zwei Eßlöffel Zucker, und verfahre im übrigen ganz nach diesen Nummern.

1065. Nudeln in der Milch.

Man kocht die nach Nr. 1062 geschnittenen Nudeln in 2 Ltr. (2 Maß) Milch mit einem Stückchen Vanille oder Zitronenschale und 105 Gr. (6 Lot) Zucker eine Viertelstunde, gibt dann 70 Gr. (4 Lot) Butter nebst ein wenig Salz darein, mengt drei mit zwei Eßlöffel kalter Milch verklopfte Eigelb darunter, und richtet die Nudeln in eine tiefe Schüssel an. Im Fall sie vor dem Auftragen sich verdicken sollten, wird mit siedender Milch nachgeholfen. — Sie sollen beim Anrichten nicht zu dick und nicht zu dünn sein; das Richtige ist, wenn sie dicklich über den Löffel laufen. — Können mit Bisquit belegt, oder mit gestoßenen Makronen bestreut werden.

1066. Gebackene Nudeln mit Milchsauce.

Von 140 Gr. (8 Lot) abgeschälten, mit Ei fein gestoßenen Mandeln, zwei Eiern, 70 Gr. (4 Lot) Zucker und dem nötigen Mehl wird ein fester Nudelteig (Nr. 17) angemacht, welchen man so fein wie möglich zu Kuchen auswargelt. Diese werden etwas abgetrocknet und dann zu ziemlich groben Nudeln geschnitten, welche man aus heißem Schmalz gelb bäckt, hernach auf eine Platte aufgehäuft anrichtet, mit Zucker bestreut, und mit der Sauce Nr. 356 oder 357 zu Tisch gibt.

1067. Dalkerle oder Pfitzauf.

210 Gr. (12 Lot) Mehl wird mit Milch glatt angerührt, dann zwei Eßlöffel Hefe (2 Gr. Preßhefe), 70 Gr. (4 Lot) zerlassene

Butter, drei Eier, etwas Salz und so viel Milch dazugegeben, daß der Teig einem gewöhnlichen Pfannkuchenteig gleicht, und dieser an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt. Nun läßt man in einer Eierpfanne (einer Pfanne mit eingetriebenen Vertiefungen) halbnußgroß Schmalz in jeder Vertiefung heiß werden, gibt darein, je nachdem die Vertiefungen groß sind, ein bis zwei Eßlöffel von dem aufgegangenen Teig, und bäckt die Dalkerle schön gelb, wobei sie hoch auflaufen. Wenn sie dann mit der Gabel umgekehrt und auch von der andern Seite gebacken sind, werden sie herausgehoben und mit dem übrigen Teig auf gleiche Weise verfahren, die Dalkerle an der Seite etwas geöffnet und mit einem Kaffeelöffel eingemachter Früchte gefüllt, gehäuft angerichtet, und mit Zucker bestreut aufgetragen. — Können auch mit jeder beliebigen Creme gefüllt werden, doch kann man sie auch ungefüllt servieren.

Schmalzbackereien.

1068. Reisküchlein.

280 Gr. (½ Pfund) Reis wird mit kochendem Wasser angerührt, und, nachdem dies abgeschüttet, in 1½ Ltr. (1½ Maß) kochender Milch, unter Beifügung einer Zitronenschale oder eines Stengelchens Vanille, eine Stunde langsam gedämpft, so daß die Milch bereits gänzlich eingedünstet und der Reis trocken ist. Nun gibt man 70 Gr. (4 Lot) Butter, vier Eßlöffel Zucker und eine Messerspitze Salz darein, und läßt den Reis damit noch eine halbe Stunde dämpfen, bis er dick eingekocht und weich ist. Man nimmt ihn alsdann vom Feuer, rührt ihn sogleich mit vier Eiern durch, damit die Masse gebunden wird, stürzt ihn auf eine butterbestrichene und mit Semmelbröseln bestreute flache breite Platte, streicht ihn fingerdick auseinander, bedeckt ihn, damit er keine Kruste bekomme, mit butterbestrichenem Papier, und läßt ihn so gänzlich erkalten. Hernach sticht man mit einem Glas oder runden Ausstecher Küchlein aus, verklopft drei Eier mit einem Eßlöffel Milch, kehrt die Küchlein darin um, und bestreut sie mit feingesiebten Semmelbröseln. Nun werden sämtliche Küchlein nebeneinander auf eine Platte gelegt, vor dem Anrichten aus schwimmendem heißen Schmalz gelb gebacken, dann mit Zucker bestreut, auf eine mit einer Serviette bedeckte Platte bergartig hübsch angerichtet, und mit jedem beliebigen gekochten Obst, oder mit einer beliebigen Obst- oder Milchsauce zu Tisch gebracht.

1069. Reisringe.

1070. Reisbirnen.

1071. Reisäpfel.

1072. Reiswürste.

Alle diese Küchlein (Croquetten) bereitet man aus der in Nr. 1068 beschriebeuen Masse; sie sind nur hinsichtlich der Form verschieden. Bei den Reisringen werden von dem gekochten, fingerdick auseinandergestrichenen und erkalteten Reis mit einem runden Ausstecher Küchlein ausgestochen, und diese mit einem nur halb so großen Ausstecher genau in der Mitte noch einmal durchstochen, so daß man kleine Ringe erhält, welche, ganz wie oben beschrieben, in mit etwas Milch verklopftem Ei umgekehrt und, mit Semmelbröseln bestreut, gebacken und beendet werdeu. Bei den Birnen und Aepfeln suche man aus dem Reis die Gestalt dieser Früchte zu bilden, stecke oben statt des Butzens eine Gewürznelke und unten statt des Stieles ein Stengelchen Zimt hinein, uud behandle diese Küchlein im übrigen wie vorhergehende. Bei Nr. 1072 wird der Reis zu fingerlangen, daumendicken Würstchen geformt, welche man dann wie die andern Croquetten beendet.

1073. Grieskuchlein.

1/4 Ltr. (1 Schoppen) Semmelgries wird mit 3/4 Ltr. (3 Schoppen) Milch glatt angerührt, dies auf dem Feuer mit einer Zitronenschale oder einem Stengelchen Vanille unter beständigem Rühren dick eingekocht, dann 70 Gr. (4 Lot) Butter, vier Eßlöffel Zucker und ein wenig Salz dareingerührt, und das Ganze noch so lange gekocht, bis es sich vom Kastrol ablöst. Nun wird es vom Feuer genommen, nach Entfernung der Zitronenschale oder Vanille sogleich vier Eigelb dareingerührt, die Masse dann in ein flaches Geschirr geleert, fingerdick auseinandergestrichen, mit einem butterbestrichenen Papierbogen zugedeckt und kaltgestellt. Die übrige Behandlung ist wie bei Nr. 1068, und es werden die Küchlein gleichfalls mit gekochtem Obst oder mit einer Obstsauce, namentlich Hagebuttensauce (Nr. 371), aufgestellt. — Aus dieser Masse können eben so gut die in Nr. 1069—1072 angegebenen Ringe, Aepfel, Birnen und Würste (Croquetten) geformt werdeu.

Anmerkung. Bei diesen sowie bei den vorhergehenden Croquetten nimmt sich, falls man Aepfel formt, die Platte sehr gut aus, wenn gekochte natürliche Birnen abwechselnd damit angerichtet, und dann die Birnensauce über das Ganze gegossen wird.

1074. Kartoffelküchlein.

Es werden gute Kartoffeln gesotten und abgeschält, 560 Gr. (1 Pfund) davon mit 35 Gr. (2 Lot) Butter und etwas Salz heiß im Mörser fein gestoßen, dann durch's Sieb getrieben, und auf ein Backbrett genommen. Nun wird 70 Gr. (4 Lot) feingestoßener Zucker, ein Eßlöffel Vanillezucker (Nr. 2050), drei Eßlöffel Mehl, eine Messerspitze Salz und drei Eigelb beigefügt, und dies auf dem Backbrett gut untereinandergearbeitet. Beendet werden die Küchlein nach Nr. 1068, und mit einer beliebigen Milchsauce, vorzüglich aber mit Mandelsauce (Nr. 359), warm zu Tisch gegeben. — Auch aus dieser Masse kann man die in Nr. 1069—1072 angezeigten Croquetten formen. — Feiner wird die Masse, wenn 35 Gr. (2 Lot) feingestoßene Mandeln daruntеrkommen.

1075. Nudelküchlein.

Man bereitet nach Nr. 17 von zwei Eiern nicht sehr fein geschnittene Nudeln, streut solche in 1 Ltr. (1 Maß) gute siedende Milch, und kocht sie mit einer Zitronenschale oder einem Stengelchen Vanille recht dick ein, so daß sie nicht den geringsten Saft mehr haben. Nachdem dieselben noch einigemal mit 70 Gr. (4 Lot) Butter, vier Eßlöffel Zucker und ein wenig Salz aufgekocht, werden sie vom Feuer genommen und sofort mit vier Eigelb durchgerührt, dann in ein flaches, butterbestrichenes Kuchenblech oder auf eine mit Semmelbröseln bestreute Platte geleert, fingerdick glatt auseinandergestrichen, und bedeckt kaltgestellt. Die erkaltete Nudelmasse sticht man hernach mit einem Glas oder runden Ausstecher zu Küchlein aus, und im Fall diese nicht gern aus dem Blech lassen, stellt man letzteres auf einen warmen Herd. Sie werden sodann nach Nr. 1068 in verklopftem Ei umgekehrt und mit Semmelbröseln bestreut, auch ganz so wie die Reisküchlein beendet, und mit gekochtem Obst oder einer Obst- auch Milchsauce warm zu Tisch gegeben.

1076. Reisrouletten.

Man kocht 140 Gr. (1/4 Pfund) Reis in guter Milch weich und dick ein, und mengt darunter dann ein kleines Stückchen gut mit drei Eigelb und etwas Zitronenzucker (Nr. 2051) abgerührte Butter. Nun wird ein von 140 Gr. (8 Lot) Butter bereiteter Butterteig (Nr. 1394) messerrückendick ausgewargelt, solcher in gut fingerlange und dreifingerbreite Stückchen geschnitten, und auf jedes derselben der Länge nach ein Eßlöffel Reis gelegt, der Teig dann am Rand mit verklopftem Ei bestrichen, und das Ganze wurstähnlich zusammengerollt, indem

man den Teig an den Enden etwas andrückt. Man bäckt jetzt die Rouletten in heißem Schmalz schön gelb, bestreut sie hernach mit Zucker, und serviert sie mit Compot oder einer beliebigen Milchsauce.

1077. Beignets von Reis.

280 Gr. (1/2 Pfund) gewaschener Karolinenreis wird in kochendes Wasser gegeben, einmal aufgekocht, und sodann in ein Sieb geschüttet, hernach bringt man ihn mit 140 Gr. (8 Lot) Zucker und einem Stengelchen Vanille in 1 1/2 Ltr. (1 1/2 Maß) gute siedende Milch, und kocht ihn darin sehr weich und dick. Nachdem dann die Vanille herausgenommen, streicht man den Reis auf ein butterbestrichenes Blech gut fingerdick auf, und stellt ihn kalt. Nach gänzlichem Erkalten wird er mit einem Weinglas oder einem runden Ausstecher zu Küchlein ausgestochen, welche man in drei bis vier gut mit zwei Eßlöffel Milch verklopften Eiern umkehrt, und mit feinen Semmelbröseln bestreut. Kurz vor dem Anrichten werden die Küchlein aus heißem Schmalz lichtgelb gebacken, und dann stark mit Zucker bestäubt zu Tisch gegeben. — Das Blech muß man vor dem Ausstechen leicht erwärmen, sonst lösen sich die Stückchen nicht ab.

1078. Beignets mit Chocolade.

Werden bereitet und beendet wie vorige, nur daß man die Vanille fortläßt und dafür unter den weich und dick gekochten Reis 105 Gr. (6 Lot) geriebene Chocolade rührt, und die Küchlein beim Anrichten mit Zucker, der mit geriebener Chocolade untermengt ist, bestreut.

1079. Beignets von Gries.

In 1 Ltr. (1 Maß) gute Milch, worein 105 Gr. (6 Lot) Zucker, ein Stückchen ganzer Zimt, 70 Gr. (4 Lot) Butter und ein wenig Salz gegeben, läßt man unter beständigem Rühren 280 Gr. (1/2 Pfund) Gries einlaufen, und darin kochen, bis er so dick ist, daß er sich von der Pfanne ablöst. Fertig gemacht werden die Küchlein dann nach Nr. 1077, nur mischt man unter den Zucker, womit sie zuletzt bestäubt werden, etwas Zimt.

1080. Crontonen (Semmelscheiben) mit Mandeln.

Drei gestrige Semmeln werden entweder am Reibeisen abgerieben, oder abgeschält, und je in vier bis fünf Scheiben geschnitten, dann 140 Gr. (8 Lot) Mandeln mit einem Ei

fein gestoßen, und mit vier Eßlöffel feinem Zucker, einem ganzen Ei, zwei Eigelb, einem Theelöffel Zimt und zwei Eßlöffel Semmelbröseln angerührt. Nachdem die Scheiben auf einer Seite mit verklopftem Ei bestrichen, streicht man einen Eßlöffel von obiger Fülle auf die bestrichene Seite in der Art auf, daß sie in der Mitte erhöht und nebenhin glatt ist, alsdann überstreut man die Fülle mit Semmelbröseln, und kerbt die Scheiben laubartig ein: es wird nämlich mit einem Messerrücken über die Mitte ein gerader Strich eingedrückt, und an den Seiten schieflaufende. In eine flache Pfanne oder ein anderes flaches Geschirr wird nun fingerbreit heißes Schmalz gegeben, die Croutonen dareingelegt, und solche im Ofen oder auf dem heißen Herd, auch im Bratrohr hellgelb gebacken, worauf man ste heraushebt, und zum Ablaufen auf Fließpapier legt. Sind sie gut abgelaufen, so legt man sie in eine Schüssel, läßt sie, mit heißem Glühwein (Nr. 2009, 2010) oder Rosinensauce (Nr. 368) übergossen, eine halbe Viertelstunde zugedeckt stehen, und trägt sie dann auf.

Anmerkung. Bei den Croutonen darf, wenn man sie im Bratrohr bäckt, nur so viel Schmalz genommen werden, daß das Brot darinliegt; bäckt man sie auf dem Herd, so müssen sie im Schmalz schwimmen.

1081. Croutonen mit Reis.

140 Gr. (1/4 Pfund) Reis wird mit siedendem Wasser angebrüht, letzteres dann abgegossen, und der Reis in 3/4 Ltr. (3 Schoppen) kochender Milch weich eingekocht. Nun gibt man 35 Gr. (2 Lot) Butter darein, läßt ihn noch so lang auf dem Feuer, bis er kurz und dick eingekocht ist, nimmt ihn sodann in ein anderes Geschirr, rührt vier Eigelb, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, 70 Gr. (4 Lot) Zucker und eine Messerspitze Salz darein, und stellt ihn bei Seite. Hernach werden, wie in voriger Nummer, aus altgebackenen abgeriebenen Semmeln Scheiben geschnitten, diese auf einer Seite mit Ei bestrichen, dann die Reisfülle ganz so wie die Fülle bei vorigen daraufgegeben, und die Croutonen auch den vorigen gleich beendet, wo man sie nun mit siedender dünner Kirschen- oder einer andern Obstsauce begießt, und nachdem sie so eine halbe Viertelstunde zugedeckt gestanden, zu Tisch bringt.

1082. Croutonen mit Gries.

Werden wie vorige bereitet und beendet, nur nimmt man, statt Reis, 1/4 Ltr. (1 Schoppen) Gries.

1083. Croutonen mit Erdbeeren.

Es wird 1/4 Ltr. (1 Schoppen) Erdbeeren zerdrückt, und mit Zucker und Zimt vermischt, hiervon nun je ein Eßlöffel-

voll auf die nach Nr. 1080 hergerichteten Croutonen gestrichen, letztere dann nach genannter Nummer gebacken, und heiß mit Zucker und Zimt bestreut serviert. — Beim Backen darf hierbei nicht ganz 2½ Ctm. (zoll=) hoch heißes Schmalz in der Pfanne sein, da sich sonst die Erdbeeren vom Brot ablösen würden.

1084. Kartäuserknödel.

Von vier gestrigen Semmeln wird auf einem Reibeisen das Harte rundum abgerieben, dann jede der Länge nach geteilt, die Teile durch Wegschneiden alles Eckigen hübsch rund geformt, und solche, einer neben den andern, in eine flache Schüssel gelegt. Alsdann verklopft man sechs Eier mit ½ Ltr. (2 Schoppen) Milch, gießt dies über das Brot, kehrt letzteres nach halbstündigem Weichen um, und läßt es noch so lang liegen, bis es von allen Seiten weich ist und die Eiermilch gänzlich eingesogen hat. Nun wird das von den Semmeln Abgeriebene durchgesiebt, das durchweichte Brot ganz leicht darin umgekehrt, und aus heißem Schmalz gelb gebacken, die Knödel hernach mit abgezogenen, länglich grobgeschnittenen Mandeln gespickt, mit einer Rosinensauce (Nr. 368) übergossen, und zu Tisch gegeben. (Siehe Abbildung.)

1085. Gefüllte Kartäuserknödel.

Von vier gestrigen Semmeln wird das Harte leicht abgeschält oder auf einem Reibeisen rundum abgerieben, und dieselben in halbfingerbreiten Zwischenräumen bis auf ein dünnes Ende herunter eingeschnitten, doch muß man sich sehr inachtnehmen, daß man sie nicht völlig durchschneidet: sie müssen noch von einer Seite zusammenhängen, und das Brot muß wie ganz aussehen. Nun werden 70 Gr. (4 Lot) abgezogene Mandeln fein verwiegt, ebensoviel gewaschene kleine Weinbeeren noch einigemal damit überwiegt, und solches in einer Schüssel mit zwei Eßlöffel Zucker, einem halben Kaffeelöffel Zimt und einem Ei gehörig untereinandergemengt. Diese Masse streicht man jetzt mit einem Messer zwischen die obenerwähnten Einschnitte, drückt dann die Semmeln etwas zusammen, umwindet sie kreuzweis mit Bindfaden, und läßt sie in sechs mit ½ Ltr. (2 Schoppen) Milch verklopften Eiern gut durchweichen, indem man sie inzwischen behutsam umwendet, achtgebend, daß sie nicht auseinanderfallen. Sind sie durch und durch weich, so werden sie in gesiebten Semmelbröseln leicht umgekehrt, und aus heißem Schmalz gelb gebacken, die Knödel hernach vom Bindfaden befreit, mit Rosinensauce (Nr. 368) übergossen, und aufgetragen.

1086. Semmelknödel mit Obst= und Weinsauce.

Kleine Semmeln oder Milchbrote werden am Reibeisen ab=

gerieben, und nachdem mit einem feinen Messer verschiedene kleine Einschnitte in dieselben gemacht, taucht man sie in gezuckerten Wein, und kehrt sie einigemal darin um, dann legt man sie in eine Schüssel nebeneinander, bis sie den Wein eingesogen haben, und taucht nun jede in mit zwei Eßlöffel Wasser verklopfte Eier. Hernach werden sie leicht mit Semmelbröseln oder Gries bestreut, und aus heißem Schmalz gebacken, alsdann in einer Obst- oder Weinsauce aufgekocht, angerichtet, und mit der Sauce zu Tisch gegeben.

1087. Semmelküchlein.

Vier auf vorhergehende Art abgeriebene gestrige Semmeln werden in kleinfingerdicke Scheiben geschnitten. Nun verrührt man 1/4 Ltr. (1 Schoppen) alten roten oder auch weißen Wein mit 105 Gr. (6 Lot) Zucker, einem halben Kaffeelöffel feingeschnittener Zitronenschale, ebensoviel Zimt und etwas Muskatnuß, taucht die Scheiben darein, und legt sie übereinander auf eine Platte. Haben sie angezogen, so wird auf je eine Scheibe Aprikosenmarmelade oder eingemachte Himbeeren gestrichen, hierauf dann eine leere Scheibe gedeckt, und beide zusammengedrückt. Nachdem alle Scheiben so hergerichtet sind, taucht man solche (sie genau zusammenhaltend, und achtgebend, daß sie nicht zerfallen) in Backteig von Wein (Nr. 1403), bäckt sie aus heißem Schmalz, und bestreut die Küchlein mit Zucker, der mit etwas Zimt vermischt ist.

1088. Semmelküchlein auf andere Art.

Vier nach voriger Nummer abgerindete Semmeln werden in Scheiben geschnitten, diese dann in den gleichen gezuckerten Wein getaucht, und übereinandergelegt. Nachdem sie gänzlich durchgesogen haben, wird jede mit einigen stiftartig geschnittenen Mandeln gespickt, alle wie vorige in Backteig von Wein getaucht, und die Küchlein gleich jenen beendet. — Können nach Belieben mit einer Weinsauce (Nr. 364, 365) gegeben werden, oder auch mit feinem gekochten Obst.

1089. Gebackene Semmelschnitten. Weinleiterle.

Von vier gestrigen Semmeln wird die Rinde rundum abgerieben oder abgeschält, und dieselben dann in längliche, fingerdicke Schnitze geschnitten, solche in 3/8 Ltr. (1 1/2 Schoppen) mit Zucker versüßten Wein eingetaucht, auf einer Platte übereinandergelegt, und so eine Stunde liegen gelassen. Nun verklopft man vier Eier mit einem Eßlöffel Wein, kehrt die Schnitten darin um, bäckt sie aus heißem Schmalz schön gelb, bestreut sie noch warm mit Zucker und Zimt, und serviert sie trocken oder mit heißem Glühwein (Nr. 2009, 2010).

1090. Gebackene Semmelscheiben (Croutonen).

Reibe vier gestrige Semmeln am Reibeisen ab, schneide sie in fingerdicke Scheiben, und jede derselben wieder in zwei Teile, dann verklopfe 5 bis 6 Eier mit 1/4 Ltr. (einem schwachen Schoppen) Milch, und übergieße damit die Scheiben. Sind sie gänzlich von der Sauce durchdrungen, so lege dieselben auf ein Sieb zum Abtropfen, und bestecke sie mit länglich grobgeschnittenen Mandeln. Kurz vor dem Anrichten backe sie dann aus heißem Schmalz heraus, bestreue sie mit Zucker, der mit etwas Zimt gemischt ist, und gebe sie mit einem Compot zu Tisch.

1091. Bavesen mit Erdbeeren.

Vier gestrige, abgeriebene Semmeln werden je in vier bis fünf Scheiben geschnitten, diese ganz schnell, damit sie nicht zu sehr erweichen, in Milch eingetaucht und aufeinandergelegt. Nun zerdrückt man 1/4 Ltr. (1 Schoppen) Erdbeeren, vermischt sie mit Zucker, Zimt und zwei Eßlöffel Semmel- oder Milchbrotbröseln, streicht einen Eßlöffelvoll davon auf jede der durchweichten Scheiben, bis die Hälfte so hergerichtet ist, und bedeckt diese genau mit der andern Hälfte Scheiben, die unbestrichen sind. Alsdann werden vier Eier mit zwei Eßlöffel Milch gut verklopft, die Bavesen darin umgewedet, noch in Semmelbröseln umgekehrt, aus heißem Schmalz gelb gebacken, und sogleich zu Tisch gebracht.

1092. Bavesen mit Erdbeeren auf andere Art.

Gestrige Milchbrote werden leicht abgerieben, in nicht zu dünne Scheiben geschnttten, und diese aus heißem Schmalz schön gelb gebacken, worauf man sie schnell in gezuckerten Wein taucht. Unterdes werden zerdrückte Erdbeeren mit Zucker und Zimt untereinandergemacht, und solches erhöht auf die Schnitten gelegt, diese dann hübsch auf eine Platte geordnet, und serviert. — Man kann die Platte mit einem Kranz von Schlagrahm (Nr. 1445) verzieren.

1093. Bavesen mit Kirschen.

280 Gr. (1/2 Pfund) schöne schwarze Kirschen werden ausgesteint, solche, jedoch ohne Sauce, mit einer Handvoll Mandeln verwiegt, und Zucker, Zimt und zwei Eßlöffel Semmel- oder Milchbrotbröseln daruntergemengt. Nun werden drei bis vier Semmeln oder Milchbrote nach Nr. 1091 hergerichtet, nach völligem Erweichtsein auf die Hälfte der Scheiben je ein Kaffeelöffelvoll von den Kirschen gestrichen, auf jede bestrichene Scheibe dann eine unbestrichene gedeckt, und die Bavesen nach Nr. 1091 beendet.

1094. Bavesen mit Mandeln.

Man richtet vier Semmeln ganz nach Nr. 1091 her. Bis die Schnitten durchweicht sind, werden 105 Gr. (6 Lot) abgezogene Mandeln mit einem Ei fein gestoßen oder auch fein gewiegt, drei Eßlöffel feiner Zucker, wenige feingewiegte Zitronenschale und zwei Eßlöffel nicht zu harte Semmelbröseln dazugegeben, und solches mit einem Ei angerührt. Von dieser Masse wird dann ein Kaffeelöffelvoll je auf eine Schnitte gestrichen und hierauf eine unbestrichene Schnitte gedeckt, und das Ganze nach Nr. 1091 beendet.

1095. Bavesen mit Zwetschgen.

Es werden nach Nr. 1091 Semmelschnitten hergerichtet. Unterdes kocht man 280 Gr. (1/2 Pfund) gewaschene dürre Zwetschgen mit einem Gläschen Wein und 1/2 Ltr. (2 Schoppen) Wasser so lang, bis sie weich sind und wenig Sauce mehr haben, steint sie dann aus, verwiegt sie mit 35 Gr. (2 Lot) abgezogenen Mandeln, und mengt Zucker, Zimt und zwei Eßlöffel Semmelbröseln darunter. Von dieser Masse wird nun ein Löffelvoll auf je eine geweichte Schnitte gestrichen und eine unbestrichene Schnitte daraufgedeckt, und die Bavesen wie in Nr. 1091 angegeben beendet.

1096. Gebackene gefüllte Oblaten.

7 1/2 Ctm. (3 Zoll) im Durchmesser haltende Oblaten fülle man mit einer beliebigen Marmelade von Aprikosen (Nr. 1893, 1894) oder Himbeeren (Nr. 1900), und decke zwei eben so große Oblaten darauf, bestreiche den Rand der untern Oblate dann mit verklopftem Ei, und drücke die obere darauf, wodurch das Ganze befestigt ist. Nun tauche man die Küchlein rund um den Rand, so, daß auf der obern Seite noch die Oblate sichtbar ist, in den Backteig Nr. 1403, backe sie aus schwimmendem heißen Schmalz zu goldgelber Farbe, und bestreue sie dann mit Zucker und nach Belieben auch mit Zimt.

1097. Aepfelküchlein.

Man schneide acht bis zehn mittelgroße, gute, abgeschälte Kochäpfel der Runde nach in gut messerrückendicke Scheiben, befreie diese vom Kernhaus, gebe sie in eine Schüssel, bestreue sie mit 70 Gr. (4 Lot) feinem Zucker, gieße zwei Eßlöffel Rum oder Kirschwasser darüber, und lasse sie in dieser Beize zwei Stunden stehen, sie inzwischen einigemal umkehrend. Hernach tauche man sie mittels einer Gabel in Backteig von Wein (Nr. 1403), backe sie aus schwimmendem heißen Schmalz schön gelb und rösch heraus, lege sie zum Abtropfen einige Augen-

blicke auf Fließpapier, bestreue sie noch warm mit Zucker, und bringe sie zu Tisch.

1098. Aepfelküchlein auf gewöhnliche Art.

Acht bis zehn gute Kochäpfel werden abgeschält, und wie vorige in Scheiben geschnitten und vom Kernhaus befreit, dann sechs Kochlöffel Mehl mit vier Eiern, Salz, zwei Eßlöffel zerlassener Butter, ebensoviel Bier, sowie Milch zu einem Teig angerührt, der die Dicke eines Pfannkuchenteiges hat, so daß er gut an den Aepfelscheiben hängen bleibt, letztere nun darin umgekehrt, und die Küchlein wie vorige beendet.

1099. Aepfelküchlein auf andere Art.

Man richtet so viel Aepfelscheiben, wie in voriger Nummer bemerkt ist, ganz auf dieselbe Weise her, taucht solche in den Hefenteig von Nr. 1408, und bäckt die Küchlein nach Nr. 1097. Sie werden auf diese Art viel röscher als die vorigen.

1100. Aprikosenküchlein.
1101. Pfirsichküchlein.

Die Aprikosen wie die Pfirsiche werden gespalten, ausgesteint, nach Belieben abgeschält, in eine Schüssel gelegt, mit Zucker bestreut, mit zwei Eßlöffel Rum oder Kirschwasser begossen, so eine halbe Stunde liegen gelassen, dann in Backteig von Wein (Nr. 1403) umgekehrt, und die Küchlein nach Nr. 1097 beendet.

1102. Pomeranzenküchlein.

Man schält Pomeranzen ab bis auf das Mark, und schneidet sie dann in Scheiben oder Schnitze. Diese werden mit einem Gläschen Maraskino und Zucker eine Stunde gebeizt, hernach in Backteig von Wein (Nr. 1403) umgekehrt, aus heißem Schmalz gelb gebacken, und die Küchlein nach gänzlichem Erkalten mit Zucker bestreut aufgetragen.

1103. Kirschenküchlein.
1104. Küchlein mit grünen oder getrockneten Zwetschgen.

Von Kirschen knüpft man immer drei bis vier zu einem Büschelchen zusammen, taucht diese in Backteig von Wein (Nr. 1403), und bäckt die Küchlein aus heißem Schmalz schön gelb. Die grünen Zwetschgen werden abgeschält, ausgesteint und an die Stelle des Steins eine abgezogene, zuvor im Ofen gedörrte Mandel gethan, nun mit zwei Eßlöffel Zucker bestreut und eine halbe Stunde stehen gelassen, dann in demselben Teig wie die Kirschen umgekehrt, (wobei man die Zwetschgen behutsam zusammendrückt, damit die Mandeln nicht herausfallen,)

und die Küchlein wie die mit Kirschen gebacken; die getrockneten Zwetschgen kocht man, wenn sie gewaschen sind, mit einem Gläschen Wein, etwas Wasser und einem Stückchen Zucker, bis sie weich und aufgelaufen (doch nicht zu weich, damit man sie noch ganz in den Teig eintunken kann), bringt an die Stelle des Steins ebenfalls eine abgezogene gedörrte Mandel, und bäckt die Küchlein ganz wie die mit grünen Zwetschgen.

1105. Kirschenküchlein auf gewöhnliche Art.

Die Kirschen werden wie obige in Büschelchen gebunden, diese in den Teig von Nr. 1098 oder 1408 getaucht, und die Küchlein aus heißem Schmalz gelb gebacken.

Anmerkung. Alle diese Kirschen- und Zwetschgenküchlein werden, nachdem sie gebacken sind, sofort noch warm mit Zucker bestreut.

1106. Gebackene Traubenbeeren.

Man zupft von schönen Trauben die größten Beeren herunter, taucht solche in Backteig von Wein (Nr. 1403), bäckt sie mittels einer Gabel aus heißem Schmalz, und bestreut sie dann sogleich mit Zucker.

1107. Salbeiküchlein.

Schöne große Salbeiblätter werden in den Teig von Nr. 1098 getaucht, und die Küchlein aus heißem Schmalz schön gelb gebacken.

1108. Holderküchlein.

Man taucht Holderblüte, nachdem sie gereinigt und zu beliebigen Sträußchen gebrochen, sie an den Stielen haltend, in den Teig von Nr. 1098, und bäckt die Küchlein nach voriger Nummer.

1109. Gebackene Bisquit mit Creme.

Von fünf Eiweiß wird ein steifer Schnee geschlagen, darunter fünf Eßlöffel feingesiebter Zucker, ein Kaffeelöffel Zitronenzucker (Nr. 2051) und die fünf Eigelb gegeben, und dies eine halbe Stunde gerührt oder, noch besser, auf schwachem Kohlenfeuer mit der Schneerute geschwungen (siehe Nr. 1669). Dann mengt man acht Eßlöffel feingesiebtes Mehl darunter, und bäckt die Masse löffelweis gelb aus heißem Schmalz, was sehr schnell geschehen muß, weil sie sonst braun wird. Auf die zum Anrichten bestimmte Platte wird nun eine dickliche Vanillesauce (Nr. 357) oder auch eine Weinsauce (Nr. 364) gegossen, und die gebackenen Bisquit im Kranz daraufgelegt.

1110. Gebrühte Kugeln.

¼ Ltr. (1 Schoppen) Milch wird nebst 35 Gr. (2 Lot)

Butter, ebensoviel Zucker und einem halben Kaffeelöffel Salz auf's Feuer gesetzt und aufgekocht, nun sofort 210 Gr. (12 Lot) feingesiebtes Mehl dareingerührt, und dies zusammen einige Minuten auf dem Feuer abgerührt, wo dann der Teig schön glatt und glänzend aussieht. Man nimmt ihn jetzt in eine Schüssel, rührt ihn bis zum völligen Erkalten, gibt alsdann vier Eier darein, und rührt ihn damit so lang, bis er weiß und leicht ist. Hernach werden mit dem Löffel längliche Knödel davon abgestochen, diese aus heißem Schmalz, unter fortwährendem Rütteln der Pfanne, langsam schön braungelb gebacken, sogleich mit Zucker bestreut, und warm zu Tisch gegeben. Nach Belieben kann eine Wein- oder Milchsauce damit serviert werden. — Sind auch in Suppen zu empfehlen, wo aber dann der Zucker wegbleibt, und die Kugeln kleiner gemacht werden.

1111. Berliner Spritzküchlein.

1/4 Ltr. (1 Schoppen) Wasser wird mit 105 Gr. (6 Lot) Butter und ebensoviel Zucker auf's Feuer gesetzt. Sobald dies zusammen aufkocht, säet man 420 Gr. (3/4 Pfund) feingesiebtes Mehl und einen halben Kaffeelöffel Salz unter schnellem Umrühren darein, rührt den Teig noch einige Minuten auf dem Feuer ab, bis er fest und glänzend aussieht, und leert ihn sodann in eine Schüssel. Nach einer Viertelstunde, wenn er nicht mehr zu warm ist, werden sechs bis sieben Eier dareingeschlagen, der Teig damit so lang gerührt, bis er weiß und flaumig ist, alsdann in eine Backspritze, deren vordere Oeffnung einen Stern bildet, eingefüllt, und nun auf eine in heißes Schmalz getauchte Fischkelle oder auf ein rundes, tellergroßes, ebenfalls in heißes Schmalz getauchtes Stück Papier ein rundes Kränzchen gesetzt, mit dem Messer der Teig bei der Spritze abgeschnitten, das Kränzchen behutsam in heißes Schmalz umgestürzt, und schön gelb gebacken. Dieses Verfahren wiederholt man, bis die Masse zu Ende ist, bestreut die Kränzchen (Küchlein) dann mit Zucker, und gibt sie warm zu Tisch. — Können auch aus dem Teig von Nr. 1112 bereitet werden. — Je nachdem die Pfanne groß ist, kann man mehrere Küchlein auf einmal backen. Man kann sie auch sogleich in beliebiger Größe aus der Backspritze in die Pfanne in's heiße Schmalz eindrücken.

1112. Strauben.

1/4 Ltr. (1 Schoppen) Milch und 35 Gr. (2 Lot) Butter wird in einer Pfanne siedend gemacht. Wenn die Milch steigt, rührt man 245 Gr. (14 Lot) Mehl darein, und das Ganze dann so lang ab, bis der Teig dick ist und von der Pfanne sich loslöst, wo er hernach in eine Schüssel genommen, und

etwas Salz und fünf bis sechs in lauem Wasser erwärmte Eier, eines um das andere, gut dareingerührt wird. Man läßt nun den Teig durch einen mit einem dünnen Rohr versehenen Trichter in nicht zu heißes Schmalz in die Runde laufen, bäckt die Strauben auf beiden Seiten gelb, hebt sie mit dem Backschäufelchen heraus, biegt sie in dem Augenblick, wo sie aus dem heißen Schmalz kommen, leicht über ein Wargelholz, und trägt sie warm mit Zucker bestreut auf. — Zwei bis drei Eßlöffel Teig soll eine Straube geben, die in der Größe einer untern Kaffeetasse ist.

1113. Hirschhörnlein.

280 Gr. (1/2 Pfund) Butter wird leicht gerührt, darein dann fünf ganze Eier und fünf Eigelb abwechslungsweise mit 560 Gr. (1 Pfund) Mehl, ferner 280 Gr. (1/2 Pfund) Zucker, die feingewiegte Schale einer Zitrone, ein wenig Salz und zwei Eßlöffel Kirschwasser oder Rum gemengt, und solches über Nacht, oder, wenn dies die Zeit nicht erlaubt, jedenfalls zwei bis drei Stunden an einen kühlen Ort gestellt. Nun wird Mehl auf ein Backbrett gestreut, der Teig daraufgethan, davon kleine Stückchen abgeschnitten, und diese zu fingerlangen Würstchen geformt, welche man an verschiedenen Stellen mit dem Messer einschneidet (Hirschhörnleinform), langsam hübsch gelbbraun aus heißem Schmalz bäckt, und warm mit Zucker und Zimt bestreut. — Man kann aus diesem Teig auch kleine runde Kränzchen machen, und diese gleichfalls mit dem Messer an der Seite einschneiden. — Besser werden sie, wenn man in die Masse 140 Gr. (1/4 Pfund) abgezogene, feingewiegte oder gestoßene süße Mandeln und einen Eßlöffel Zimt gibt.

1114. Hirschhörnlein auf gewöhnliche Art.

Zu 140 Gr. (8 Lot) gut abgerührter Butter wird ebensoviel Zucker, zwei ganze Eier, sechs Eigelb und ein klein wenig Salz gefügt, das Ganze noch gut zusammen abgerührt, und dann so viel Mehl dazugenommen, daß man es wirken kann, doch darf der Teig nicht fest sein. Nun wargelt man auf dem Backbrett runde Würstchen daraus, und verschneidet solche in fingerlange Stückchen, die man nach voriger Nummer formt und einschneidet, auch ebenso bäckt, und mit Zucker bestreut zu Tisch gibt.

Anmerkung. Der Teig soll so wenig als möglich mit den Händen gearbeitet werden, weil andernfalls die Butter gern schmilzt.

1115. Hirschhörnlein mit Hefenteig.

In 1/4 Ltr. (1 Schoppen) laue Milch wird zwei bis drei

Eßlöffel gute Hefe (35 bis 52 Gr. Preßhefe), zwei Eier, 70 Gr. (4 Lot) gebröckelte Butter, 35 Gr. (2 Lot) Zucker, eine Prise Salz, zwei Eßlöffel Kirschwasser und die feingewiegte Schale einer halben Zitrone gegeben, und nun so viel Mehl eingerührt, daß es einen etwas starken Teig gibt, den man mit dem Kochlöffel tüchtig abschlägt. Es soll der Teig derart dick sein, daß wenn man die Schüssel auf die Seite neigt, er langsam herüberläuft, und wird derselbe dann bedeckt an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt. Ist er noch einmal so hoch geworden, so nimmt man ihn auf das Backbrett heraus, schneidet davon 35 Gr. (2 Lot) schwere Stückchen ab, und formt diese zu Hirschhörnlein (s. Nr. 1113), welche man auf bemehlte Bretter legt, und bedeckt noch einmal zum Aufgehen stellt. Alsdann werden sie schön braungelb aus heißem Schmalz gebacken, noch warm mit feinem Zucker bestäubt, und aufgehäuft auf die bestimmte Platte gelegt. — Zu beachten ist, daß man diese Hirschhörnlein nicht zu stark aufgehen, und das Schmalz dabei nicht zu heiß werden lasse. — Gibt man gewöhnlich mit Compot als Mehlspeise.

1116. Gebackene Mandeln.

Sechs Eier, 70 Gr. (4 Lot) zerlassene Butter, ein Kaffeelöffel feiner Zimt, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, 105 Gr. (6 Lot) feingewiegte Mandeln und Zucker nach Belieben wird zusammen eine halbe Stunde gerührt, und hernach Mehl hineingemengt bis der Teig so fest ist, daß er sich auswargeln läßt. Er wird nun auf dem Backbrett etwas zusammengearbeitet, dann kleinfingerdick ausgewargelt, und mit der dazu gehörigen Form zu Mandeln ausgestochen. Die Teigabfälle werden jedesmal wieder zusammengenommen, und wie oben bemerkt ausgewargelt und gleichfalls zu Mandeln ausgestochen, sämtliche Mandeln alsdann in heißem Schmalz schön gelbbraun gebacken, auf die Platte gehäuft angerichtet, und mit Zucker und Zimt bestreut.

1117. Schneeballen.

Man nimmt zwei ganze Eier, vier Eigelb, sechs Eßlöffel guten sauren Rahm, ein wenig Salz und einen Eßlöffel Zucker, und rührt dies mit 280 Gr. (1/2 Pfund) gesiebtem Mehl zu einem nicht zu festen Teig an, welchen man auf dem Backbrett so lang arbeitet, bis er fein und glatt ist, und alsdann eine Stunde an einen kühlen Ort stellt. Nach dieser Zeit wird er zweimesserrückendick gleichmäßig ausgewargelt, und Kuchen darausgeschnitten, die in der Größe einer großen untern Kaffeetasse sind. Jeden dieser Kuchen rädelt man nun in fingerbreite

Streifen mit einem Backrädchen durch, doch nicht völlig: es muß ein fingerbreiter Rand ringsum ganz bleiben, der die Streifen zusammenhält. Diese werden dann durcheinandergezogen und zusammengeschoben, so daß sie einem Häufchen ähnlich sehen, hernach schnell aus nicht zu heißem Schmalz lichtgelb gebacken, gleich warm dick mit Zucker bestreut, und auf einer mit einer Serviette belegten Platte aufgehäuft zu Tisch gegeben. — Man kann dazu eine beliebige kalte, dicklich gehaltene Milchsauce aufstellen.

1118. Schneeballen auf andere Art.

Vier ganze Eier und zwei Eigelb, sechs Kaffeelöffel Zucker, ein wenig Salz und klein eigroß zergangene Butter wird eine halbe Viertelstunde gut gerührt, und dann so viel Mehl dareingearbeitet, daß es einen Teig gibt, der einem weichen Nudelteig ähnlich ist. Hieraus werden jetzt sechzehn kleine Laibchen gewirkt, diese in der Größe eines kleinen Tellers ausgewargelt, und sodann wie vorige mit dem Backrädchen zu Streifen geradelt, um welche jedoch ebenfalls ein fingerbreiter, nicht durchgerädelter Rand bleibt. Nun nimmt man den ersten Streifen auf den Kochlöffelstiel, den zweiten läßt man liegen, den dritten nimmt man wieder auf, und so abwechslungsweise fort, bis die Hälfte der durchgerädelten Streifen eines Kuchens aufgefaßt ist. Das Ganze wird dann mittels des Kochlöffels in das heiße Schmalz gehängt, und einige Augenblicke gebacken, hernach behutsam abgestreift, umgekehrt und auch von der andern Seite schön gelb gebacken, und die Schneeballen wie vorige beendet. Die zum Backen verwendete Pfanne soll 15—20 Ctm. (6 bis 8 Zoll) tief und 12 Ctm. (5 Zoll) weit sein, damit ein Schneeballen gut Platz darin hat.

1119. Tabaksrollen. Ochsengurgeln.

Von $^1/_8$ Ltr. ($^1/_2$ Schoppen) Wein, etwas Wasser, zwei Eßlöffel Kirschwasser, zwei Eßlöffel Zucker, einem Kaffeelöffel feingewiegter Zitrone, wenigem Salz, zwei Eiern, nußgroß Butter und 560 Gr. (1 Pfund) feinem Mehl wird ein Teig angemacht, und solcher auf dem Backbrett so lang gearbeitet, bis er ein feines Aussehen hat. Nun wird 210 Gr. (12 Lot) frische Butter mit ein wenig Mehl auf dem Backbrett weich geknetet und in den ausgewargelten Teig geschlagen, dieser dann wie der Butterteig (Nr. 1394) noch vier- bis fünfmal ausgewargelt, und immer wieder übereinandergeschlagen. Ist er zuletzt stark messerrückendick ausgewargelt, so werden viereckige Stückchen abgeschnitten, solche um die dazu bestimmten Hölzer gewickelt, mit an dem Holz befestigten Bindfaden überbunden,

und das Ende des letztern in den Teig gedrückt, wodurch verhütet wird, daß die Teigstückchen von der Form fallen. Man legt sie nun in siedheißes Schmalz, läßt die Tabaksrollen schön gelb backen, hebt sie dann heraus, bindet sie auf, und nimmt sie von der Form ab. Sie müssen jetzt noch einen Augenblick in's heiße Schmalz, damit sie auch von innen ganz ausbacken, und hernach auf Fließpapier zum Abtrocknen. Zuletzt bestreut man dieselben mit Zucker und Zimt, legt sie auf der Platte übereinander, und bringt sie zu Tisch. — Schmecken auch sehr gut aus folgendem Teige bereitet: 280 Gr. (1/2 Pfund) Mehl, 210 Gr. (12 Lot) Butter, zwei Eßlöffel Zucker, etwas Zimt und die feingewiegte Schale einer Zitrone wird auf das Backbrett genommen, mit den flachen Händen untereinandergerieben, und dann ein Grübchen gemacht. Hierein werden nun vier Eigelb, drei Eßlöffel süßer Rahm und vier Eßlöffel Wein gegeben, und aus der Masse ein Teig angemacht, den man auswargelt und wieder zusammenschlägt, und dies Verfahren dreimal wiederholt. Nachdem man denselben dann eine halbe Stunde hat ruhen lassen, wargelt man ihn nochmals aus, und macht die Tabaksrollen wie oben angegeben fertig.

Anmerkung. In neuerer Zeit verwendet man hierzu, statt der Hölzer, runde, 4 Ctm (1½ Zoll) weite und ungefähr 15 Ctm. (6 Zoll) lange Formen von Blech, an deren einem Ende ein Stiel angebracht ist, woran der Bindfaden sich befindet. Diese Blechformen gewähren den großen Vorteil, daß die Tabaksrollen sofort von innen und außen gleichmäßig backen. Man muß jedoch, sobald eine gebacken und abgenommen ist, die Form jedesmal in kaltem Wasser schnell wieder abkühlen und dann gut abtrocknen, ehe man sie aufs neue benützt.

1120. Gefüllte Tabaksrollen. Gefüllte Ochsengurgeln.

Der nach voriger Nummer bereitete Teig wird gleichfalls messerrückendick ausgewargelt, und ebenso in länglich viereckige Stückchen verschnitten. Dann werden 140 Gr. (8 Lot) gestoßene Mandeln, ebensoviel gewaschene kleine Weinbeeren, 105 Gr. (6 Lot) feiner Zucker und 70 Gr. (4 Lot) zerlassene Butter mit zwei bis drei Eiern angerührt, mit dieser Fülle die Teigstückchen überstrichen, die Form oder das Holz daraufgelegt, um dies die Stückchen gewickelt, solche mit dem langen, an der Form befestigten Bindfaden, dessen Ende man in den Teig drückt, wie in voriger Nummer umwunden, und aus heißem Schmalz gelb gebacken. Die Tabaksrollen werden nun aufgebunden, von der Form abgenommen, auf Fließpapier zum Abtrocknen gelegt, mit Zucker und Zimt bestreut, und auf der Platte übereinanderliegend aufgetragen.

1121. Haarlocken.

Es wird der Teig von Nr. 1119 bereitet, messerrückendick

ausgewargelt, und in fingerbreite, 42 Ctm.- (halb Ellen-) lange Streifen abgerädelt, diese schneckenartig auf obige Tabaksrollenformen gerollt, jeder mit einem an der Form befestigten Bindfaden ganz genau umwickelt, das Ende des Fadens in den Teig gedrückt, und die Streifen aus heißem Schmalz gelb gebacken. Nachdem sie aufgebunden und behutsam von den Formen abgenommen sind, bestreut man die Haarlocken warm mit Zucker, und trägt sie, auf der Platte übereinandergelegt, auf. (Siehe Abbildung.) — Können auch mit eingemachten Johannis- oder Himbeeren gefüllt werden, wo man dann die Fülle, nachdem sie fertig gebacken sind, mit einem Messer behutsam dareinstreicht.

1122. Faschingskrapfen.

140 Gr. (8 Lot) Butter wird leicht gerührt, dann sechs Eigelb, zwei ganze Eier, drei Eßlöffel Zucker, ein Kaffeelöffel Salz, 560 Gr. (1 Pfund) gewärmtes, feingesiebtes Mehl und drei Eßlöffel Hefe (45 Gr. Preßhefe) beigefügt, und dies mit $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) guter Milch oder Rahm zu einem Teig angemacht, der fein abgeschlagen und hernach zugedeckt an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt wird. Ist er halb aufgegangen, so nimmt man ihn auf ein leicht mit Mehl besäetes Nudelbrett, und zieht ihn teils mit dem bemehlten Wargelholz, teils mit der bloßen Hand zweimesserrückendick auseinander. Nun werden mit einem Ausstecher, der im Umfang wie ein weites Trinkglas ist, oder auch mit einem Trinkglas selbst, Blättchen ausgestochen, diese auf ein leicht bemehltes Tuch gelegt, die Hälfte derselben mit verklopftem Ei bestrichen und je in die Mitte ein Kaffeelöffel eingemachte Johannis- oder Himbeeren oder eine beliebige Marmelade gegeben, hierüber dann die andere Hälfte Blättchen passend gedeckt und rund herum leicht angedrückt, und das Ganze jetzt mit einem Tuch zugedeckt. Sind die Krapfen noch etwas aufgegangen (wobei man sehr achtgeben muß, daß sie nicht zu viel aufgehen, weil sie sonst beim Backen zusammenfallen würden), so werden sie in heißes Schmalz gebracht, einige Minuten mit einem passenden Deckel bedeckt, derselbe dann abgenommen, die Krapfen umgekehrt und, ohne sie mehr zu bedecken, auch von der andern Seite gebacken, alsdann auf Fließpapier, und zwar jeder einzeln, zum Abtropfen gelegt, und ganz warm mit Zucker bestreut zu Tisch gegeben. (Siehe Abbildung.) — Sollen zuerst mit der obern Seite in's Schmalz gelegt und nach dem Backen nicht zu heiß aufeinandergestellt werden, da sie sonst ihrer Feine wegen sich zusammensetzen.

1123. Gewöhnliche Faschingskrapfen.

Man rührt 105 Gr. (6 Lot) Butter leicht ab, und gibt vier Eier, drei Eßlöffel Zucker, etwas Salz, 840 Gr. (1 ½ Pfund) feingesiebtes, gewärmtes Mehl und drei Eßlöffel Hefe (45 Gr. Preßhefe) dazu. Dies wird nun mit ½ Ltr. (2 Schoppen) lauer Milch angemacht und gut abgeklopft, der Teig sodann an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt, wenn er halb aufgegangen ist auf ein leicht mit Mehl besäetes Nudelbrett genommen, und zweimesserrückendick ausgewargelt. Die übrige Bereitung ist wie bei vorhergehender Nummer.

1124. Berliner Pfannkuchen.

Werden aus demselben Teig und auf dieselbe Weise bereitet wie die Faschingskrapfen, nur kommen unter den Teig noch 140 Gr. (8 Lot) mit einem Ei feingestoßene Mandeln, darunter einige bittere.

1125. Aufgelaufene Faschingsküchlein.

Der Teig ist ganz der von Nr. 1123, nur kommt blos 70 Gr. (4 Lot) Butter darein. Er wird halbfingerdick ausgewargelt, dann mit dem Kuchenrädchen viereckige Stückchen abgerädelt, diese auf ein mehlbestreutes Brett zum Aufgehen gelegt, nach Aufgehen aus heißem Schmalz schön gelb gebacken, und die Küchlein mit Zucker bestreut aufgetragen.

1126. Aufgelaufene Faschingsküchlein auf gewöhnliche Art.

560 Gr. (1 Pfund) gesiebtes, gewärmtes Mehl wird mit ⅜ Ltr. (1 ½ Schoppen) warmer Milch zu einem Teig angemacht, 52 Gr. (3 Lot) zerlassene Butter, zwei Eier, ein Eßlöffel Zucker, ein halber Kaffeelöffel Salz und drei Eßlöffel Hefe (45 Gr. Preßhefe) beigefügt, und solches zusammen gut abgeschlagen. Nun läßt man den Teig an einem warmen Ort aufgehen, stürzt ihn, nachdem er sich gehörig gehoben hat, auf ein mehlbesäetes Brett, wargelt ihn halbfingerdick aus, und rädelt mit dem Backrädchen verschobene Vierecke ab, welche man auf ein gewärmtes Tuch legt, und nochmals an einem warmen Ort etwas aufgehen läßt. Die Küchlein werden dann aus heißem Schmalz schön gelb gebacken, und mit Zucker und Zimt bestreut warm zu Tisch gegeben.

1127. Verzogene Faschingsküchlein.

Man stellt 560 Gr. (1 Pfund) gesiebtes Mehl in einer Schüssel warm, macht dann in der Mitte desselben eine Ver-

tiefung, und rührt darin mit $^1/_2$ Ltr. (2 Schoppen) lauer Milch, zwei Eßlöffel zerlassener Butter, einem Kaffeelöffel Salz, 70 Gr. (4 Lot) gewaschenen kleinen Weinbeeren, zwei Eiern und zwei Eßlöffel Hefe (30 Gr. Preßhefe) einen Teig an, den man an einem warmen Ort aufgehen läßt. Ist er zur Hälfte gegangen, so wird er wieder zusammengestoßen und noch einmal zum Aufgehen gestellt, dann mit einem Eßlöffel zu runden, eigroßen Laibchen ausgestochen, welche man auf ein mehlbestreutes Tuch legt, eine Viertelstunde ruhen läßt, und jedes hernach schön rund auseinanderzieht, wobei die Finger immer in Wasser, besser in warmes Schmalz getaucht werden. In der Mitte müssen die Küchlein am dünnsten ausgezogen sein, doch dürfen sie kein Loch bekommen. So werden sie in vieles heißes Schmalz eingelegt, schön gelb gebacken und dabei einmal umgewendet, dann nach Belieben mit Zucker bestreut, und warm aufgetragen. — Man kann die Laibchen auch, ohne sie zuvor auf ein Tuch zu legen, gleich neben dem Backen aus der Schüssel ausstechen; verzogen dürfen die Küchlein aber jedenfalls erst in dem Augenblick werden, wo sie in's heiße Schmalz kommen.

1128. Ausgewargelte Faschingsküchlein. Kissele.

560 Gr. (1 Pfund) Mehl wird in eine Schüssel gebracht, und mit $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) Milch zu einem Teig angerührt, dann 35 Gr. (2 Lot) zerlassene Butter, vier Eier, ein Eßlöffel Zucker und ein Theelöffel Salz beigefügt, dies untereinandergeklopft auf das Backbrett gestürzt, und zu einem feinen Teig gut abgearbeitet, den man bedeckt eine Stunde an einen kalten Ort stellt, sodann auswargelt, und 105 Gr. (6 Lot) Butter daraufschneidet. Er wird nun von allen vier Seiten über sich zusammengeschlagen, wieder ausgewargelt und auf dieselbe Weise zusammengeschlagen, und dies Verfahren noch drei- bis viermal wiederholt. Alsdann wargelt man den Teig zweimesserrückendick aus, und rädelt ihn mit dem Backrädchen zu drei- oder viereckigen Küchlein ab, welche man aus heißem Schmalz schön gelb bäckt, mit Zucker bestreut, und warm zu Tisch gibt.

1129. Ausgewargelte Faschingsküchlein (Kissele) auf andere Art.

700 Gr. ($1^1/_4$ Pfund) feines Mehl wird in eine Schüssel gesiebt, ein Eßlöffel Zucker und ein halber Kaffeelöffel Salz dazugegeben, und in die Mitte des Mehls ein Grübchen gemacht. Darein gießt man $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) siedende Milch, in welche 52 Gr. (3 Lot) Butter gegeben, und macht sogleich einen festen Teig an, der dem Nudelteig ähnlich ist. Derselbe wird noch ganz warm gleichmäßig halbfingerdick aus-

gewargelt, und mit dem Kuchenrädchen zu drei- oder viereckigen Küchlein abgerädelt, welche man aus heißem Schmalz schön gelb bäckt, und dann mit Zucker bestreut.

Anmerkung. Diese sowie die vorhergehenden Faschingsküchlein können mit jedem beliebigen Obst serviert werden.

1130. Fensterküchlein.

In einer Schüssel wird 560 Gr. (1 Pfund) Mehl in der Mitte auseinandergestrichen, und mit 1/2 Ltr. (2 Schoppen) lauer Milch und drei Eßlöffel Hefe (45 Gr. Preßhefe) ein Vorteig angemacht, den man zur Wärme stellt. Wenn er aufgegangen, kommt ein halber Eßlöffel Salz, ein Eßlöffel Zucker und zwei Eier darein, und es wird nun das Ganze zu einem leichten, zähen Teig tüchtig abgearbeitet, der die Dicke eines starken Spatzenteiges hat, und den man an einem warmen Ort etwas aufgehen läßt. Nachdem dann auf einem Backbrett ein Tuch ausgebreitet und mit Mehl bestäubt, sticht man mit einem blechernen Löffel Stücke aus dem Teig, formt dieselben zu hübschen runden Laibchen, legt diese auf das Tuch, bedeckt sie, und läßt sie an einem warmen Ort noch schön aufgehen. Sie werden jetzt mit dem in Mehl getauchten Finger in der Mitte etwas auseinandergedrückt, jedes noch derart auseinandergezogen, daß man ein schönes, durchsichtiges Fensterchen hat, (wobei sie jedoch nicht durchbrechen dürfen,) und die Küchlein dann auf beiden Seiten aus heißem Schmalz gelb gebacken, wobei man beachten muß, daß nicht zu viele auf einmal in die Pfanne kommen, damit sie Platz zum Aufgehen haben. Während des Backens sollen sie mittels eines Löffels immer mit dem Schmalz übergossen werden. Nach Belieben kann man sie noch mit Zucker bestreuen.

1131. Kirchweihnudeln.

Es wird 1 1/10 Kilo (2 Pfund) Mehl in eine Schüssel genommen, und in der Mitte desselben mit 1/4 Ltr. (1 Schoppen) lauer Milch und drei Eßlöffel Hefe (45 Gr. Preßhefe) ein Vorteig angemacht, den man zur Wärme stellt. Ist er gehörig aufgegangen, so kommen 210 Gr. (12 Lot) zerlassene Butter, sechs Eier, zwei Eßlöffel Zucker, ein kleiner Eßlöffel Salz, 1/4 Ltr. (1 Schoppen) guter saurer Rahm und 105 Gr. (6 Lot) gewaschene kleine Weinbeeren dazu, und es wird dann der Teig mit dem Kochlöffel untereinandergearbeitet und gut abgeschlagen. Sollte noch etwas Milch nötig sein, so wird solche nachgegossen. Nun nimmt

man den Teig auf das Backbrett heraus, arbeitet ihn noch etwas, doch nicht mehr viel, gibt ihn wieder in die Schüssel, und läßt ihn bedeckt halb aufgehen. Alsdann stürzt man ihn neuerdings auf das Backbrett, und formt 52 Gr. (3 Lot) schwere Laibchen daraus, welche man zu ungefähr handgroßen Vierecken auswargelt, und hernach bei jedem die Ecken einbiegt, so daß die Form eines Briefcouverts entsteht. Nachdem man jetzt sämtliche Nudeln auf einem bemehlten Tuch schön hat aufgehen lassen, und sie auf der überlegten Seite mit der Schere eingezwickt sind, wird in eine Pfanne Schmalz und ein Gläschen Wasser gegeben, hierein bei beginnendem Sieden ein Teil der Nudeln gelegt, und dieselben zugedeckt, unter einmaligem Umkehren, so lange gekocht, bis das Wasser gänzlich eingesotten und sie gelb, d. h. gebacken sind, wo man sie herausnimmt und die Pfanne einige Augenblicke bei Seite stellt. Es werden dann weitere Nudeln dareingelegt, mit der Hand aufs neue Wasser in das Schmalz gespritzt, (was immer großes Geräusch verursacht,) die Pfanne gut zugedeckt wieder auf's Feuer genommen, und die Nudeln wie die andern gebacken. So fährt man fort, bis alle Nudeln gebacken sind, wo man sie dann warm mit Zucker bestreut, und serviert. — Beim Backen ist zu beachten, daß man immer nur so viel Nudeln in die Pfanne einlege, als bequem Platz darin haben.

1132. Fettkräpfchen.

Man macht aus ¼ Ltr. (1 Schoppen) dickem süßen Rahm, einer kleinen Obertasse dicker, wohl abgewässerter, guter Hefe (100 Gr. Preßhefe) und dem entsprechenden Mehl einen dicken Teig, den man an einen lauwarmen Ort zum Aufgehen stellt. Ist er aufgegangen, so kommt ein zweiter Viertelliter (ein zweiter Schoppen) dicker Rahm, vierundzwanzig bis sechsundzwanzig Eigelb, knappe 140 Gr. (8 Lot) zuvor zerlassene und bis auf den Satz abgeschüttete Butter, zwei Eßlöffel Zucker, ein Kaffeelöffel Salz und ebensoviel Zimt dazu, und es wird nun aus dem Ganzen ein leichter Kuchenteig angemacht, dem, wenn es nötig sein sollte, noch Mehl zugegeben wird. Man muß den Teig dann nochmals gehen lassen, bis er die Hälfte höher geworden, hernach wird er mit einem Blechlöffel abgestochen, und so löffelweise aus heißem Schmalz gelb gebacken. Beim Auftragen übersäet man die Kräpfchen gut mit Zucker.

1133. Eisengebackenes.

560 Gr. (1 Pfund) Mehl wird mit Milch glatt angerührt, sechs Eier, zwei Eßlöffel Hefe (35 Gr. Preßhefe), 70 Gr. (4 Lot) zerlassene

Butter und etwas Salz beigefügt, und hieran noch so viel Milch gerührt, daß der Teig die Dicke eines gewöhnlichen Pfannkuchenteiges hat, und, wenn man mit dem Kochlöffel durch die Mitte des Teiges fährt, man noch leicht die Linie sieht. Der Teig wird nun an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt, und wenn er sich gehörig gehoben hat, wird er mit dem Kochlöffel wieder etwas zusammengestoßen. Hernach taucht man eine kleine eiserne Form, welche die Gestalt einer Rose oder Schnecke hat und an welcher ein langer, aufrechtstehender Stiel angebracht ist, in heißes Schmalz, und sobald sie hierin heiß geworden, dann in den Teig, damit er sich anhänge, (doch darf die Form nur bis an den Rand in den Teig getaucht werden, indem man sonst die Küchlein nicht abnehmen könnte,) worauf dieselbe wieder in das heiße Schmalz gehalten, wenn der Teig gelb ist das Küchlein mit einem Schlag an die Form abgelöst, im Schmalz umgekehrt, und sodann, mit dem Boden nach oben, auf Papier zum Ablaufen gelegt wird. Auf dieselbe Weise wird mit dem übrigen Teig verfahren. Sind die Küchlein sämtlich aufrecht auf die Platte aufgehäuft, so werden sie mit Zucker bestreut, auch nach Belieben mit einer Weinsauce überfüllt, und augenblicklich, bevor sie erweichen, zu Tisch gegeben.

Anmerkung. Wenn das Eisen im Schmalz gut heiß geworden, muß es schnell mit weichem Papier abgewischt und dann schnell in den Teig getaucht werden, da sonst letzterer nicht am Eisen anklebt. — Im Fall ein Eisen, wie es hier erwähnt ist, nicht bei der Hand wäre, vertritt dessen Stelle ein kleiner eiserner tiefer Schöpflöffel.

1134. Eisengebackenes auf andere Art.

280 Gr. (1/2 Pfund) Mehl, ein Eßlöffel Zucker und ein wenig Salz wird mit 1/4 Ltr. (1 Schoppen) Rahm oder Milch, zwei ganzen Eiern, zwei Eigelb und zwei Eßlöffel Rum oder Kirschwasser zu einem glatten Teig angerührt, dieser mittels einer eisernen Form wie vorhergehender gebacken, die Küchlein ebenso zum Ablaufen verkehrt auf Papier gelegt, dann in gleicher Weise angerichtet, mit Zucker bestreut, und warm aufgetragen.

1135. Waffeln mit Hefe.

In 420 Gr. (3/4 Pfund) leicht gerührte Butter werden vier ganze Eier, vier Eigelb, ein Eßlöffel Zucker, ein Kaffeelöffel Salz, 245 Gr. (14 Lot) feingesiebtes Mehl und 1/8 Ltr. (1/2 Schoppen) süßer Rahm gegeben, und dies zusammen gut durchgerührt, hernach werden drei Eßlöffel gute Hefe (52 Gr. Preßhefe) und zuletzt der steife Schnee der vier Eiweiß daruntergemengt, und

der Teig, mit einem Tuche bedeckt, an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt. Ist derselbe um die Hälfte höher geworden, so darf er nicht wieder fallen, sondern das Eisen wird sogleich, ohne es mit Fett zu bestreichen, heiß gemacht, ein kleiner Schöpflöffel Teig hineingefüllt und mit dem Löffel auseinandergestrichen, alsdann das Eisen zugemacht, und die Waffel auf raschem Feuer, unter einmaligem Umdrehen des Eisens, von beiden Seiten schön gelb gebacken, worauf man sie herausnimmt, das Hervorstehende mit einem Messer rundum abschneidet, und sie warm mit Zucker bestreut. In gleicher Art bäckt man die übrigen Waffeln. Ob sie die rechte Farbe haben, darüber kann man sich durch Oeffnen des Eisens und Lüften der Waffeln mit einem Messer Gewißheit verschaffen.

Anmerkung. Die Waffeln sollte man nach dem Backen immer gleich essen, weil sie bei längerem Herumstehen weich werden und zusammenfallen; auf jeden Fall muß man sie an einem warmen Ort aufbewahren. Auch dürfen sie, so lange sie noch warm sind, nicht übereinandergelegt, sondern jede muß einzeln aufgestellt werden, so daß sie von beiden Seiten ausdünsten kann; dies geschieht am besten in einem Sieb oder Korb.

1136. Waffeln mit Vanille.

280 Gr. (1/2 Pfund) Butter wird leicht gerührt und nach und nach sechs Eigelb dazugethan. Nun wird 175 Gr. (10 Lot) Mehl und etwas Salz mit so viel guter Milch glatt angerührt, daß der Teig etwas dicker als ein Mehlschmarnteig (Nr. 556) ist, dieser dann zu der Butter und den Eiern gegeben, und nachdem das Ganze gut abgerührt, wird ein großer Eßlöffel Vanillezucker (Nr. 2050) sowie der festgeschlagene Schnee der sechs Eiweiß daruntergemengt. Aus dieser Masse bäckt man ganz nach vorhergehender Nummer Waffeln, und bestreut sie gleichfalls warm mit Zucker.

1137. Waffeln mit saurem Rahm.

In 280 Gr. (1/2 Pfund) leicht gerührte Butter werden langsam acht Eier gerührt, 420 Gr. (3/4 Pfund) feines Mehl, 1/8 Ltr. (1/2 Schoppen) saurer Rahm und ein Eßlöffel Zitronenzucker (Nr. 2051) dazugegeben, dies zusammen gut durchgerührt, und hieraus dann nach Nr. 1135 Waffeln gebacken, welche man warm mit Zucker bestreut.

1138. Holländische Waffeln.

Man rührt 560 Gr. (1 Pfund) Mehl mit 1/2 Ltr. (2 Schoppen) Milch glatt an, und mengt zwei Eßlöffel Hefe (35 Gr. Preßhefe) und ein wenig Salz darunter. Unterdes wird 280 Gr.

(½ Pfund) Butter leicht gerührt, und nach und nach sechs Eier dareingeschlagen, dies dann unter den angerührten Teig gegeben, das Ganze gut durchgerührt, und der Teig an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt. Ist er noch einmal so hoch geworden, so werden daraus nach Nr. 1135 Waffeln gebacken.

1139. Holländische Waffeln auf andere Art.

An 280 Gr. (½ Pfund) zerlassene Butter wird ½ Ltr. (½ Maß) Milch gegossen, dies mit vier Eiern, etwas Salz und zwei Eßlöffel Hefe (35 Gr. Preßhefe) gut verklopft, und damit nun ungefähr 560 Gr. (1 Pfund) Mehl in einer Schüssel zu einem Teig angerührt. Dieser muß in der Dicke wie ein Pfannkuchenteig sein: wenn man mit dem Kochlöffel durchfährt, muß die Linie sichtbar bleiben. Er wird an einen lauwarmen Ort zum Aufgehen gestellt, und nachdem er sich gehörig gehoben hat, werden die Waffeln daraus nach Nr. 1135 gebacken. — Zu dieser Art Waffeln gehört ein flach gestochenes Waffeleisen, weil solche so dünn wie Papier werden sollen.

1140. Hohlhippen.

140 Gr. (¼ Pfund) Mehl, 105 Gr. (6 Lot) feiner Zucker, 35 Gr. (2 Lot) zerlassene Butter, ein wenig Salz, zwei Eier, 9 Gr. (½ Lot) Zimt und ein kleines Gläschen Kirschwasser wird mit Wein in der Dicke eines Flädleinteiges (s. Nr. 36) angerührt, nun das Eisen heiß gemacht, auf beiden Seiten leicht mit Speck bestrichen, ein Eßlöffelvoll von der Masse dareingegossen und schnell auseinandergestrichen, das Eisen langsam zugedrückt, auf's Feuer gebracht, nach und nach zusammengepreßt, und alsobald umgewendet. Ist die Hippe auf beiden Seiten schön gelb, so wird sie schnell abgenommen, und über ein zu diesem Zweck gefertigtes rundes, fingerdickes oder auch dickeres Hölzchen aufgerollt, von dem man sie nach Erkalten herunternimmt. So wird fortgefahren, bis der Teig zu Ende ist. — Eine Hauptsache ist hierbei, daß das Feuer gleich gehalten wird, und dadurch das Eisen in gleicher Hitze bleibt.

1141. Hohlhippen mit Schlagrahm.

105 Gr. (6 Lot) Zucker wird mit einem Stengelchen Vanille fein gestoßen, 140 Gr. (¼ Pfund) Mehl, 35 Gr. (2 Lot) zerlassene Butter, ein wenig Salz, zwei ganze Eier, zwei Eigelb, 9 Gr. (½ Lot) Zimt und zwei Eßlöffel Rum dazugethan, und dies mit Milch zu einem dünnflüssigen Teig angemacht, aus dem man die Hippen wie vorige bäckt. Wenn sie auf beiden

Seiten schön gelb sind, werden sie aus dem Eisen genommen, schnell über ein unten zugespitztes, dütenähnliches Holz gewickelt, und nun unten zusammengedrückt, so daß sie wie Düten aussehen. Sind alle auf diese Art gebacken, so stellt man sie in eine tiefe Schüssel, und füllt sie mit geschlagenem Vanillerahm (Nr. 1446) aus einer mit einem weiten Rohr versehenen Backspritze schneckenartig ein. (Siehe Abbildung.)

Braten.

1142. Gebratener junger Indian.

Der nicht ganz ausgewachsene Indian, in der Größe eines Kapauns, wird trocken gerupft, flammiert (Nr. 2076), ausgenommen, ausgewaschen abgetrocknet, von innen mit wenigem Salz eingerieben, ein Sträußchen Petersilie und ein Stückchen Butter in seinen Leib gesteckt, dressiert (Nr. 2076), dann von außen mit Salz eingerieben, mit dünnen Speckscheiben auf der Brust belegt oder auf der Brust und an den Schlegeln mit feingeschnittenem Speck gespickt, überbunden und in ein butterbestrichenes Papier eingewickelt. So bringt man ihn mit einem Stück Butter und einer verschnittenen Zwiebel in eine Bratkachel, und bratet ihn eine Stunde im Ofen unter öfterem Begießen mit der eigenen Sauce, wobei, wenn er gelb angebraten ist, etwas Fleischbrühe oder Wasser darangegossen wird. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten nimmt man das Papier ab, übergießt den Indian neuerdings mit seiner Sauce, bringt denselben noch einmal in den Ofen, damit er eine noch schönere Farbe erhalte, richtet ihn dann mit den Speckscheiben auf der Brust oder auch ohne dieselben auf eine warme Platte an, und gibt die durch's Sieb gegossene, etwas abgefettete Sauce extra dazu. — Auf dieselbe Weise wird er am Spieß gebraten.

1143. Gebratener ausgewachsener Indian.

Der Indian wird wie vorhergehender gerupft, flammiert und hergerichtet, mit Salz von innen und außen eingerieben, und ein Sträußchen Petersilie und eine Zitronenschale in seinen Leib gesteckt, alsdann dressiert, Brust und Schlegel mit feinem Speck gespickt, in ein butterbestrichenes Papier eingewickelt, und

so im Ofen oder am Spieß gebraten. Im erstern Fall wird er mit einem Stück Butter in eine Bratkachel gelegt, dann mit etwas Fleischbrühe oder Wasser unterfüllt, und unter öfterem Begießen mit der eignen Sauce zwei bis zwei und eine halbe Stunde gebraten; im letztern Fall begießt man ihn öfters mit Butter und der eigenen Sauce, wobei achtgegeben werden muß, daß die Sauce in der untergesetzten Bratpfanne nicht anbrenne. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten nimmt man das Papier ab, begießt den Indian mit seiner Sauce, bratet ihn noch gelb, und serviert beim Anrichten die Sauce extra dazu.

1144. Indian mit Kastanien gefüllt.

Bei dem nach Nr. 1142 hergerichteten Indian wird die Haut der Länge nach rückwärts über dem Hals angespannt und aufgeschnitten, der Kropf sorgfältig herausgelöst, der Hals selbst zwischen den Flügeln abgelöst und abgeschnitten, wobei die Haut nicht beschädigt werden darf, der Kopf gewöhnlich, damit die Halshaut nicht beschädigt wird, ganz oben abgeschnitten und bei Seite gelegt, und hernach der Indian ausgewaschen, abgetrocknet und von innen und außen mit Salz eingerieben. Nun bereitet man nachstehende Fülle: 560 Gr. (1 Pfund) in die Schale eingeschnittene Kastanien werden geröstet oder etwas übersotten (Nr. 501), dann beide Häute davon abgenommen, und die Kastanien in kleinere Stückchen geschnitten; sollte die zweite Haut nicht gern abgehen, so gießt man siedendes Wasser über die Kastanien, und läßt sie bedeckt eine Viertelstunde stehen, wo dann die Haut sicher abgehen wird. Nun werden zwei abgeschälte Semmeln in kleine Würfel geschnitten, diese mit einem schwachen $^1/_8$ Ltr. (einem schwachen halben Schoppen) kochender Milch übergossen, und zugedeckt bei Seite gestellt, ferner 70 Gr. (4 Lot) große und ebensoviel kleine Weinbeeren verlesen, gewaschen, und in einem Durchschlag stehen gelassen. Alsdann kommen in 140 Gr. ($^1/_4$ Pfund) leicht gerührte Butter vier Eier und 70 Gr. (4 Lot) feingeschnittenes Ochsenmark, und unter dies die Kastanien, das Brot, die Weinbeeren und zwei Eßlöffel Zucker. Mit dieser Fülle, die nicht zu netzig sein darf, wird zuerst der Kropf ganz locker gefüllt, die Haut oben mit feinem Bindfaden mittels einer großen Nadel in weiten Stichen umschlungen, und dann zusammengezogen, damit das Eingefüllte verschlossen ist. Die noch übrige Fülle gibt man in den Leib, näht solchen zu, und spickt jetzt Brust und Schlegel mit feinem Speck, worauf der Indian nach Nr. 2076 aufdressiert, in ein butterbestrichenes Papier eingebunden, und mit einem

Stück Butter in einer Bratkachel im Ofen, oder am Spieß unter öfterem Begießen zwei Stunden gebraten wird. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird das Papier aufgebunden und abgenommen, der im Ofen gebratene Indian dann begossen und noch einmal in den Ofen gethan, bei dem am Spieß gebratenen dagegen das Feuer hell gemacht, um dem Braten noch eine schöne gelbe Farbe zu geben. Beim Anrichten zieht man den Bindfaden sorgfältig heraus, und bringt den Indian auf die bestimmte Platte; die zurückgebliebene Sauce gießt man durch's Sieb, fettet sie ab, und serviert sie extra dazu.

1145. Indian mit Bratwurstfülle.

Der Indian wird wie in voriger Nummer beschrieben hergerichtet, und mit folgender Fülle gefüllt, und zwar zuerst der Kropf und dann der Leib: Es werden drei Semmeln am Reibeisen abgerieben und in Würfel geschnitten, dann 105 Gr. (6 Lot) Speck ebenfalls würflig geschnitten, und auf dem Feuer so lange gebraten, bis er anfängt gelb zu werden. Nun gibt man zwei Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel dazu, röstet dies einigemal miteinander um, fügt hernach die Brotwürfel bei, und röstet alles noch einige Minuten zusammen ab. Alsdann wird das Ganze in eine Schüssel genommen, und darein 280 Gr. (1/2 Pfund) abgebratene, in feine Scheiben oder in Würfel geschnittene Bratwürstchen, sowie die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, weniges Salz, etwas Muskatnuß und vier Eier gerührt. Nachdem der Indian zugenäht, können nach Belieben Brust und Schlegel desselben wie bei vorbeschriebenem gespickt werden, in jedem Fall aber wird er ganz wie dieser gebraten.

1146. Indian mit Trüffeln gefüllt.

Man richtet den Indian, wie vorigen, nach Nr. 1144 her. Die Fülle ist dann folgende: 560 Gr. (1 Pfund) Trüffeln werden eine Stunde in frisches Wasser gelegt, darin mit einer Bürste sorgfältig gereinigt, noch in mehreren Wassern abgespült, fein abgeschält, und die Hälfte nun klein würflig geschnitten, die andere Hälfte aber ganz fein gewiegt, sowie auch die Leber des Indians. Alsdann wird 280 Gr. (1/2 Pfund) frischer, feingehackter Speck in ein Kastrol gebracht nebst zwei Eßlöffel feingeschnittenen Schalotten oder feingeschnittenen gewöhnlichen Zwiebeln, ebensoviel Petersilie, einer Messerspitze gestoßenen Lorbeerblättern, gleichviel Thymian, einem halben Gliedchen verriebenem Knoblauch, dem gehörigen Salz, einem halben Kaffeelöffel weißem Pfeffer, den feingewiegten Trüffeln, der Leber

und sechs Eßlöffel Semmelbröseln, und dämpft man dies zusammen eine Viertelstunde, worauf die in Würfel geschnittenen Trüffel dazugegeben und noch einigemal damit umgeröstet werden. Zuletzt gibt man 105 Gr. (6 Lot) frisches, feingewiegtes Ochsenmark dazu, rührt das Ganze mit vier Eigelb und zwei ganzen Eiern an, und stellt es sofort zum Erkalten. Mit der kalten Fülle wird sodann, wie bei voriger Nummer, zuerst der Kropf und hernach der Leib gefüllt. Das Zunähen, Spicken, Dressieren und Braten ist dann genau wie bei Nr. 1144. — Sehr gern stellt man folgende Sauce damit auf: Zwei kleine Kochlöffel Mehl werden in gutem Fett gelb geröstet, und damit dann ein Eßlöffel feine Zwiebelscheiben so lange, bis das Mehl braun und die Zwiebelscheiben gelb sind. Dies wird nun mit guter Fleischbrühe zur gehörigen Dicke abgerührt, das feingewiegte Abgeschälte von den Trüffeln nebst etwas Salz, Pfeffer, Zitronenschale und einem kleinen Sträußchen Estragon beigefügt, und das Ganze eine Stunde langsam gekocht. Dann fettet man die Sauce ab, treibt sie durch's Sieb, verdünnt sie mit einem Glas Madera, und läßt sie auf dem Feuer nochmals heiß werden. — Wo möglich soll dieser Indian, so lange er noch warm ist, gefüllt werden, worauf man ihn (was natürlich nur im Winter bei kalter Witterung geschehen kann) zwei bis drei Tage abliegen läßt, damit sich der Geruch der Trüffeln dem ganzen Fleisch mitteile.

1147. Auf dem Rost gebratene Indianschlegel.

Uebriggebliebene Schlegel und auch Brust des gebratenen Indians werden eingekerbt, d. h. mit dem Messer Einschnitte darübergemacht, dann mit ein wenig Salz und weißem Pfeffer bestreut, in zerlassene Butter getaucht, in Semmelbröseln umgekehrt, und auf dem Rost über guter Glut gelb gebraten. Während des Bratens träufelt man Zitronensaft darüber. Man serviert sie dann entweder mit einer beliebigen pikanten Sauce als selbständiges Gericht, oder als Beilage zu Gemüsen, namentlich zu Hülsenfrüchten.

1148. Gebratener Kapaun.

Nachdem ein junger, fetter Kapaun gebrüht oder trocken gerupft, rein ausgenommen, ausgewaschen, gut ausgetrocknet und in dessen Leib ein wenig Petersilie und etwas Butter gesteckt ist, wird er dressiert (Nr. 2077), dann mit Salz eingerieben, auf der Brust mit dünnen Speckscheiben überbunden, und in zwei butterbestrichene Bogen Papier eingewickelt. Nun legt man ihn nebst einem Stück Butter in eine Bratkachel

und bratet ihn im Ofen unter häufigem Begießen eine bis anderthalb Stunden, oder man kann ihn auch am Spieß oder in einem Kastrol auf dem Herd braten, im letzteren Fall wickelt man ihn aber dann nicht in Papier ein. Ist er im Ofen oder am Spieß gebraten, so nimmt man eine Viertelstunde vor dem Anrichten das Papier ab, und bringt ersteren, nachdem er begossen wurde, nochmals in den Ofen, auf daß er eine schöne gelbe Farbe erhalte, bei letzterem aber macht man zu gleichem Zweck das Feuer heller. Er wird nun auf eine warme Platte angerichtet, mit Petersilie bekränzt, oben mit Glace (Nr. 5) bestrichen, und sodann mit der durch's Sieb in eine Saucière gegossenen abgefetteten eigenen Sauce serviert. Die Speckscheiben kann man dabei nach Belieben wegnehmen oder darauf lassen. — Sehr gern spickt man Brust und Schlegel mit feingeschnittenem Speck, in welchem Fall das Ueberbinden mit Speck unterbleibt.

1149. Auf dem Rost gebratene Kapaunschlegel.

Werden ganz wie die gebratenen Indianschlegel (Nr. 1147) bereitet und auch so serviert.

1150. Poularde.

Ist eine junge geschnittene Henne, welche ganz dem Kapaun gleich (s. Nr. 1148) zubereitet wird.

1151. Gebratenes junges Huhn.

Das halbgewachsene Huhn wird nach Nr. 2076 gebrüht oder trocken gerupft, rein geputzt, ausgenommen, ausgewaschen, abgetrocknet, mit Salz eingerieben, auf der Brust nach Belieben mit dünnen Speckscheiben überbunden, und in den Leib ein Sträußchen Petersilie und etwas Butter gesteckt. Nachdem es dann dressiert (Nr. 2076), wird es mit einem Stückchen Butter und einer verschnittenen Zwiebel in ein Kastrol gebracht, wo man es unter fortwährendem Begießen schnell gelb und weich braten läßt, und inzwischen etwas Fleischbrühe oder Wasser nachgießt. Bei gehöriger Hitze sollte das Huhn in dreiviertel bis einer Stunde fertig sein; nachdem dann die Speckscheiben entfernt, wird es auf eine warme Platte angerichtet, mit Petersilie bekränzt, und die abgefettete Sauce extra damit aufgestellt. — Auf diese Art hergerichtet, kann man die Hühner sowohl im Bratofen und auf dem Herd, wie auch am Spieß braten.

Anmerkung. Leber und Magen hiervon, sowie von den folgenden beiden Hühnern, wird in die Suppe oder zu Klößchen verwendet, oder beim Braten zwischen die Flügel gesteckt.

1152. Gefüllte junge Hühner.

Hiermit sind die kleinen ganz jungen Hühnchen gemeint, welche man gleich den vorigen reinigt und herrichtet. Die Fülle ist folgende: Zu vier bis fünf Hühnchen werden zwei bis drei abgeschälte, neugebackene Semmeln in feine Würfel geschnitten, diese mit einem schwachen 1/8 Ltr. (1/2 Schoppen) kochender Milch übergossen, und zugedeckt bei Seite gestellt, nun 105 Gr. (6 Lot) Butter leicht gerührt, und darein drei Eier, Salz, feingewiegte Petersilie, eine gute Messerspitze feingewiegte Zitronenschale, Muskatnuß und zuletzt das Brot gegeben. Mit dieser Fülle wird der Leib gefüllt, dann zugenäht, und die Hühnchen auf die nämliche Weise gebraten, wie die vorigen; sie brauchen eine halbe bis dreiviertel Stunde. Beim Anrichten legt man sie zierlich auf die bestimmte Platte, garniert sie mit Petersilie, drückt nach Belieben etwas Zitronensaft darauf, und serviert die abgefettete Sauce extra dazu. — Die Fülle kann man auch von gestrigem Brot bereiten. Dies wird abgeschält, in halb Wasser halb Milch eingeweicht, dann sogleich fest ausgedrückt, in 105 Gr. (6 Lot) Butter abgedämpft, mit vier Eiern, Salz, Muskatnuß und einem Eßlöffel feingeschnittenem Schnittlauch oder Petersilie angerührt, und im übrigen wie oben verfahren.

1153. Auf dem Rost gebratene junge Hühner.

Nachdem die jungen Hühner nach Nr. 1151 hergerichtet, werden sie ohne Speckscheiben in ein butterbestrichenes Papier eingewickelt und eingebunden, und alsdann auf dem mit Speck bestrichenen Rost über schwach unterhaltener Glut eine Stunde von allen Seiten langsam gebraten. Man legt sie nun auf eine warme Platte, nimmt das Papier ab, drückt ein klein wenig Zitronensaft darüber, und gibt sie mit jedem beliebigen Compot zu Tisch.

1154. Gebratene gefüllte Tauben.

Vier junge fette Tauben werden gerupft, leicht flammiert, ausgenommen, ausgewaschen und ausgetrocknet (Nr. 2076), nun die Haut vom Hals an über die Brust mittels der Finger untergriffen und vom Fleisch abgelöst, dieselbe dann zurückgestreift, und hernach der Hals abgeschnitten. Unterdes werden zwei abgeschälte Semmeln in Wasser eingeweicht, nach kurzem Weichen schnell wieder fest ausgedrückt, in 70 Gr. (4 Lot) Butter auf schwachem Feuer abgedämpft und gleichsam abgetrocknet, sodann in eine Schüssel geleert, und nach gänzlichem Erkalten Salz, Muskatnuß, feingeschnittener Schnittlauch, drei Eier, sowie feingehackt Magen und Leber darangerührt, nachdem

ersterer zuvor rein ausgeputzt, von dem gelben Häutchen befreit und ausgewaschen wurde. Man reibt jetzt die Tauben leicht mit Salz ein, füllt die Brusthaut locker mit einem Teil obiger Fülle, gibt die übrige Fülle in den Leib, näht diesen zu, ebenso den Hals, welchen man auch zubinden kann, dressiert dann die Tauben (Nr. 2079), und bratet sie ganz nach Nr. 1151 dreiviertel bis eine Stunde. — Das Ablösen der Haut von Hals und Brust muß sehr sorgfältig geschehen, und man sollte es vornehmen, bevor die Tauben erkaltet sind.

1155. Gebratene junge Gans.

Die halbgewachsene Gans wird immer am Abend vor dem Tag, wo man sie benützen will, abgeschlachtet; die ganz junge soll an dem Tag, wo man sie schlachtet, auch gleich gebraten werden. Nachdem sie gerupft und flammiert oder gebrüht, dann ausgenommen, ausgewaschen und abgetrocknet ist, wird sie von innen und außen mit Salz und Pfeffer eingewürzt, der Leib, damit er beim Braten nicht zu sehr zusammenfalle, mit einer Semmel ausgelegt, und die Gans dressiert (Nr. 2080). So bringt man sie nebst einem Sträußchen Majoran oder Bohnenkraut, einigen Zwiebelscheiben und etwas Wasser in eine Bratkachel, und bratet sie im Ofen unter häufigem Begießen mit ihrer Sauce anderthalb Stunden langsam gelb und weich, während dieser Zeit etwas Fleischbrühe oder Wasser nachgießend. Die Gans wird nun auf eine warme Platte angerichtet und mit Petersilie und gelbem Endiviensalat garniert, und die durch's Sieb gegossene, zuvor abgefettete Sauce extra damit zu Tisch gegeben. — Muß man schnell braten, jedenfalls in einer bis anderthalb Stunden, damit sie saftig werde. Zu dem Ende ist es auch gut, wenn man ein Stückchen Butter beim Braten beilegt. — Bratet man sie am Spieß, so wird ein butterbestrichener Bogen Papier um sie gebunden, den man dann einige Zeit vor dem Anrichten abnimmt, und die Gans vollends rösch bratet.

1156. Gebratene ausgewachsene Gans.

Diese muß immer einen Tag vor dem Gebrauch abgeschlachtet werden, bei kalter Witterung drei Tage vorher. Wenn sie wie die vorhergehende roh zubereitet ist, wird sie von innen und außen mit Salz und Pfeffer eingerieben, dressiert (Nr. 2080), und ein Sträußchen Majoran in ihren Leib gesteckt. Man legt sie nun nebst zwei verschnittenen Zwiebeln in eine Bratkachel, gibt etwas Wasser dazu, bratet sie im Ofen unter häufigem Begießen mit ihrer Sauce während zwei Stunden rösch und weich, unterdes etwas Fleischbrühe oder Wasser nach-

gießend, richtet sie dann auf eine Platte an, und bekränzt sie mit Petersilie. Die nicht genau abgefettete Sauce wird in eine Saucière durchgeschüttet, und mit der Gans zu Tisch gegeben. — Bei einer sehr fetten Gans kann man das in ihrem Leib befindliche Fett herausnehmen, und beim Braten die Sauce öfters abfetten. — Ist die Gans schon älter, und hat sie die gehörige Farbe schon bekommen bevor sie weich ist, so wird sie mit zwei Bogen Papier bedeckt, welche man sofort mit dem Gansfett übergießt, und so die Gans vollends weich bratet, sie inzwischen noch öfters begießend.

1157. Gebratene gefüllte junge Gans.

Drei gestrige abgeschälte Semmeln werden in Wasser eingeweicht, und nach Durchweichtsein schnell fest ausgedrückt, nun 70 Gr. (4 Lot) Butter zerlassen und zwei Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel weich darin gedämpft, und dazu dann das Brot gegeben und auf schwachem Feuer darin abgedämpft, gleichsam abgetrocknet, worauf man alles in eine Schüssel leert und erkalten läßt. Währenddem wird der aufgeschnittene und ausgewaschene Magen weichgekocht, die harte Haut davon abgeschnitten, und derselbe samt der rohen Leber fein gewiegt und nebst Salz, Muskatnuß und drei Eiern unter das erkaltete Brot gerührt. Mit dieser Fülle wird jetzt der Leib der nach Nr. 1155 hergerichteten Gans gefüllt, dann zugenäht, und die Gans dressiert (Nr. 2080). So bringt man sie wie jene von Nr. 1155 mit einem Sträußchen Majoran oder Bohnenkraut, einigen Zwiebelscheiben und etwas Wasser in eine Bratkachel, bratet sie ganz so fertig, und richtet sie auf gleiche Weise an.

1158. Gefüllte Gans mit Kartoffeln.

Gute Kartoffeln werden schnell weichgekocht, abgeschält, rundgedreht oder in Würfel geschnitten, in frischer Butter und einem Eßlöffel feingewiegter Petersilie, ebensoviel feingeschnittener Zwiebel, Salz und Pfeffer einigemal umgeschwungen, und hernach in die nach Nr. 1155 roh zubereitete Gans gefüllt. Diese wird nun unten zugenäht, und nach Nr. 1156 weichgebraten. Wenn sie auf die Platte angerichtet ist, zieht man den Bindfaden heraus, und serviert sie wie die von Nr. 1156 mit ihrer abgefetteten Sauce.

1159. Gefüllte Gans mit Kastanien.

560 Gr. (1 Pfund) Kastanien werden nach Nr. 2119 geröstet oder nach Nr. 501 gekocht und abgeschält, in einem Stückchen Butter nebst weniger feingewiegter Zwiebel und ein wenig Salz und Pfeffer ungefähr eine Viertelstunde vollends

weichgedämpft, und sodann in die nach Nr. 1155 hergerichtete Gans eingefüllt. Diese näht man nun zu, und bratet und behandelt sie im übrigen ganz wie vorige. — Erlaubt es die Zeit, so schäle man die Kastanien roh ab, werfe sie in kaltes Wasser, und lasse sie darin wenigstens zwei Stunden liegen, wo nun die zweite Haut leicht abzulösen sein wird. Nachdem sie dann in leicht gesalzenem Wasser oder Fleischbrühe gut halbweich gekocht, wird dies abgeschüttet, und die Kastanien, leicht mit Pfeffer besprengt, in die Gans eingefüllt.

1160. Gefüllte Gans mit Kastanien auf andere Art.

560 Gr. (1 Pfund) Kastanien werden nach voriger Nummer gekocht, geschält und gedämpft, dann zwei geschälte, in Schnitze geteilte Borsdorferäpfel mit 140 Gr. (1/4 Pfund) großen Weinbeeren in einem Stückchen Butter und einer Tasse Wasser halbweich gedämpft, dies nun mit den Kastanien leicht untereinandergemengt, und in die nach Nr. 1155 hergerichtete Gans eingefüllt.

1161. Gebratene junge Ente.

1162. Gebratene ausgewachsene Ente.

1163. Gebratene gefüllte junge Ente.

1164. Gefüllte Ente mit Kartoffeln oder Kastanien.

Werden ganz nach Nr. 1155—1160 zubereitet und beendigt, doch braucht die Ente weniger Zeit zum Braten als die Gans, und sollte die junge in einer Stunde, die ältere in anderthalb bis zwei Stunden fertig sein.

1165. Gefüllte Ente mit Aepfeln.

Die Ente wird wie vorige hergerichtet, eingesalzen, und eine Stunde so liegen gelassen. Dann nimmt man gute Kochäpfel, schält sie, schneidet sie in acht Schnitze, nimmt das Kernhaus heraus, und gibt eine Handvoll Weinbeeren, ebensoviel Rosinen, ein paar Eßlöffel Zucker und 1/4 Ltr. (1 Schoppen) guten Wein an die Schnitze. Sie werden dann in einem Kastrol kurz überdämpft, so daß sie ganz und etwas hart bleiben, und hernach in die Ente gefüllt, welche man zunäht und nach voriger Nummer bratet.

Anmerkung. Alte Enten werden immer zwei bis drei Tage in die Beize (Nr. 2143) gelegt, und dann wie die ältere Wildente (Nr. 1180) gebraten, jedoch nie gefüllt.

1166. Gebratener Fasan.

Ein schöner, fetter, gut abgelegener Fasan wird gerupft, sorgfältig ausgenommen, mit einem Tuch ausgewischt, damit es

nicht nötig ist ihn zu waschen, mit Pfeffer, Salz und ganz wenigen gestoßenen Nelken gewürzt, auf der Brust mit feinem Speck gespickt oder mit dünnen Speckscheiben überbunden, und dressiert (Nr. 2081), dann in einen butterbestrichenen Bogen Papier eingebunden, in ein passendes Kastrol oder eine Bratkachel gebracht, und nebst verschnittener Zwiebel und gelber Rübe und einem Stück Butter im Bratofen unter öfterem Begießen mit seiner Sauce und Nachgießen von weniger Fleischbrühe dreiviertel bis eine Stunde gebraten. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten nimmt man das Papier ab, begießt den Fasan mit der Sauce, und bratet ihn noch zu schöner Farbe. Der Kopf wird gewöhnlich nicht gerupft, sondern mit den Federn abgeschnitten. Nachdem der Fasan angerichtet, wird dann in den Kopf an der Stelle, wo er abgeschnitten ist, ein hölzernes Spießchen, woran eine Papiermanschette (Nr. 2161) in der Größe einer obern Kaffeetasse sich befindet, gesteckt, und derselbe so als Erkennungszeichen an den Hals des Fasans befestigt. Die Platte belegt man mit Grünem. Die abgefettete Sauce wird extra dazu serviert, sowie entweder verschnittene Zitronen, oder ein beliebiges Compot, vorzüglich Orangencompot. — Wird der Fasan am Spieß gebraten, so muß man gleichfalls einen butterbestrichenen Bogen Papier um ihn binden, welcher wie bei obigem eine Viertelstunde vor dem Anrichten abgenommen wird, damit der Fasan noch zu schöner Farbe braten kann.

1167. Gebratener Auerhahn.

Wenn der Auerhahn sauber gerupft, (mit Ausnahme des Kopfes, der mit seinen schönen Federn abgeschnitten und bei Seite gelegt wird,) flammiert, ausgenommen und dressiert ist (Nr. 2081), legt man ihn in die Beize (Nr. 2143), den jungen zwölf Stunden, den älteren drei bis vier Tage. Hernach wird er mit Salz, Pfeffer, Nelken, gestoßenen Lorbeerblättern und Thymian eingewürzt, auf der Brust mit feinem Speck gespickt, nebst einem Stück Butter, 70 Gr. (4 Lot) verschnittenem Speck, einer verschnittenen Zwiebel, einer Knoblauchzehe und gelben Rübe in ein Kastrol oder eine Bratkachel gebracht, und nun im Bratofen unter öfterem Begießen mit etwas Beize und Wasser zwei bis drei Stunden gebraten. Wie beim Fasan (s. vor. Nummer) wird auch beim Auerhahn, wenn er angerichtet ist, der ungerupfte Kopf mittels eines hölzernen Spießchens und mit einer Papiermanschette an seine frühere Stelle gesteckt. Der ältere Vogel muß in einem Kastrol oder einer mit einem passenden Deckel versehenen Bratpfanne mehr ge-

dämpft als gebraten werden, und braucht drei Stunden; eine halbe Stunde vor dem Anrichten deckt man ihn auf, und begießt ihn mit seiner kurz eingedünsteten Sauce, damit er schön gelb werde. Der junge wie der ältere wird beim Anrichten mit warmer Glace (Nr. 5) oder dick eingekochter Bratenbrühe überstrichen, um ihm ein schöneres Aussehen zu geben. Das Fett wird von der Sauce abgenommen, letztere durch's Sieb in eine Saucière gegossen, und mit dem Auerhahn zu Tisch gegeben. — Einige Eßlöffel saurer Rahm zuletzt beim Braten dazugegeben, macht die Sauce sehr mild.

1168. Gebratenes Birkhuhn (Spillhahn).

Wird ganz wie der Fasan (Nr. 1166) behandelt. Das junge braucht anderthalb, das ältere zwei bis zweieinhalb Stunden zum Braten, und man serviert solches mit verschnittenen Zitronen.

1169. Gebratenes Rebhuhn.

Die Rebhühner werden, nachdem sie abgelegen sind, gerupft, flammiert, ausgenommen, ausgewaschen oder mit einem reinen Tuch ausgerieben, mit Salz, Pfeffer und einer Messerspitze Nelken eingewürzt, auf der Brust gespickt oder mit feinen Speckscheiben überbunden, dressiert (Nr. 2081), in ein butterbestrichenes Papier eingebunden, und gleich dem Fasen (Nr. 1166) gebraten und serviert. In der Regel belegt man die Brust der Rebhühner mit Traubenblättern, und bindet dann erst die Speckscheiben darüber. Beim Ausnehmen schneidet man den ungerupften Kopf weg, und steckt solchen beim Anrichten, wie bei dem Fasan (Nr. 1166) angegeben, wieder an. (Siehe Abbildung.) Werden sie am Spieß gebraten, so bindet man sie nicht in Papier ein, und beträufelt sie während des Bratens mit ein wenig Zitronensaft und Butter. — Junge Rebhühner brauchen zum Braten eine halbe bis dreiviertel Stunde, ältere hingegen anderthalb bis zwei Stunden. Diese letztern sollen zuvor einige Tage in die Beize (Nr. 2143) gelegt werden, doch nimmt man, statt Essig, Wein und etwas Zitronensaft. Uebrigens werden die ältern Rebhühner gewöhnlich nur zu Salmi (Nr. 799) oder in Gemüse verwendet.

1170. Gebratenes Haselhuhn.

Wird auf dieselbe Art bereitet, wie das Rebhuhn (Nr. 1169). Beim Servieren gibt man verschnittene Zitronen dazu.

1171. Gebratene Schnepfen.

Wenn die Schnepfen sauber gerupft, flammiert und ausgenommen sind, werden sie mit einem Tuche rein von innen und

außen aus- und abgewischt, mit Salz, Pfeffer und einer Messerspitze Nelken eingerieben, und sodann dressiert (Nr. 2082). Nun überbindet man sie über die Brust mittels Bindfadens mit dünnen Speckscheiben, gibt sie nebst einer verschnittenen Zwiebel und einem Stück Butter in ein Kastrol, und bratet sie im Bratofen oder auf dem Herd unter öfterem Begießen dreiviertel bis eine Stunde gelb und saftig. Alsdann entfernt man den Bindfaden, richtet die Schnepfen auf die Platte an, garniert sie rundum mit Schnepfenbrot, und serviert die zurückgebliebene, etwas abgefettete, durch's Sieb gegossene Sauce extra dazu. — Das Schnepfenbrot wird bereitet wie folgt: Nachdem von den Eingeweiden der Magen, des darin enthaltenen Sandes wegen, bei Seite gelegt, werden solche mit feinem Speck oder frischer Butter, etwas weniger betragend als das Eingeweide, fein gewiegt, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und weniger feingewiegter Zitrone gewürzt, und mit einem Ei und einem Eßlöffel geriebenem Weißbrot angerührt und dadurch gebunden. Diese Masse wird nun auf dreieckige Semmelschnitten gestrichen, mit einem Messerrücken mittels eines geraden Striches durch die Mitte angedrückt, und von den Seiten Querschnitte angebracht, damit die Schnitten laubartig aussehen. Man bestreut sie hernach leicht mit Semmelbröseln, bäckt sie gewöhnlich im Ofen auf einem dick mit Butter bestrichenen Geschirr oder aus heißem Schmalz schön gelb, und serviert sie mit verschnittenen Zitronen. — Die Schnepfen können auf dieselbe Weise, wie die Rebhühner (Nr. 1169), auch am Spieß gebraten werden.

1172. Gebratene Moosschnepfe (Becassine).

Die Moosschnepfe ist etwas kleiner als die Waldschnepfe. Man bratet sie auf gleiche Weise wie die letztere, nur bereitet man aus ihrem Eingeweide kein Schnepfenbrot.

1173. Gebratene Wachteln.

Die Wachteln werden gerupft, flammiert und ausgenommen, mit einem Tuch ausgewischt, dann mit Salz, Pfeffer und Nelken eingewürzt, dressiert (Nr. 2083), auf der Brust mit Traubenblättern und dünnen Speckscheiben überbunden, und mit einem Stückchen Butter in einem Kastrol im Bratofen unter öfterem Begießen, wenn es junge sind, eine halbe Stunde, sind es ältere, anderthalb bis zwei Stunden gebraten. Beim Anrichten wird der Faden abgenommen, die Wachteln so wie sie sind auf die Platte gereiht, und mit verschnittenen Zitronen und der zurückgebliebenen, abgefetteten und etwas verdünnten Sauce serviert. — Da die Wachteln öfters sehr fett sind, so

werden sie in diesem Falle bei schneller und stärkerer Hitze gebraten, und das Fett wird beim Anrichten rein abgenommen.

1174. Gebratene Krammetsvögel.

Nachdem die Krammetsvögel gerupft und flammiert sind, macht man unten eine Oeffnung, zieht den Magen heraus, und dressiert sie nach Nr. 2083. Nun werden sie mit Salz und Pfeffer eingewürzt, auf beiden Seiten mit einem Lorbeerblatt belegt, nach Belieben mit feinen Speckscheiben eingebunden, und in einer Bratkachel, worein ein Stück Butter und eine verschnittene Zwiebel gegeben, im Ofen unter öfterem Begießen eine halbe Stunde gebraten. Man richtet sie dann auf gelb aus dem Schmalz gebackene Brotschnitten an, und gießt unter letztere die zurückgebliebene, etwas verdünnte, abgefettete Sauce. — Einige zerdrückte Wachholderbeeren beim Braten über die Krammetsvögel gestreut, gibt ihnen den eigentümlichen Geschmack, den sie haben sollen. — Da nicht jedermann das Eingeweide der Krammetsvögel liebt, so kann dieses zugleich mit dem Magen ausgezogen werden.

1175. Gebratene Krammetsvögel mit Reis.

Man brüht 210 Gr. (12 Lot) Reis mit wenigem siedenden Wasser an, kocht ihn einigemal damit auf, und schüttet dann das Wasser ab. Nun nimmt man ihn wieder in's Kochgeschirr nebst einem Stück Butter, einer mit zwei Nelken besteckten Zwiebel und einem Schöpflöffel Fleischbrühe, und dünstet ihn, gut bedeckt, bis er von unten eine Kruste bekommt, unter welcher Zeit er mit dem Backschäufelchen einigemal umgekehrt wird. Er wird jetzt auf eine Platte locker aufgehäuft, die ganz wie vorige hergerichteten und gebratenen Krammetsvögel im Kranz daraufgelegt, mit zwei Eßlöffel geriebenem, in Butter gelb gerösteten Weißbrot überstreut, und die vom Braten übrig gebliebene abgefettete Sauce durch's Sieb gegossen und extra dazugegeben.

1176. Gebratene Lerchen.

Die Lerchen werden auf dieselbe Weise wie die Krammetsvögel hergerichtet, dressiert und gebraten, jedoch ohne Lorbeerblatt, ohne Wachholderbeeren und ohne Speck. Sie sind in einer kleinen halben Stunde fertig, und man gibt sie entweder, wie vorige, auf Reis zu Tisch, oder serviert sie ohne Reis mit verschnittenen Zitronen, auch zu Blaukraut und zu Sauerkraut.

Anmerkung. Bratet man das kleinere Wildgeflügel am Spieß, so wird es an kleine Spießchen gesteckt, und diese an den größeren Spieß gebunden.

1177. Lerchen in Kästchen.

Nachdem die Lerchen nach Nr. 1174 hergerichtet und der Magen herausgezogen, werden sie dressiert (Nr. 2083), mit Salz und Pfeffer eingewürzt, und in einem Stückchen Butter nebst einer verschnittenen Zwiebel eine kleine halbe Stunde bedeckt gebraten. Unterdes wird Weißbrot wie bei Nr. 718 gebacken, und dann, wie dort beschrieben, ausgeschnitten und ausgehöhlt, so daß der innere leere Raum etwas größer als eine Lerche ist. Die gebratenen Lerchen verschneidet man jetzt dergestalt, daß Brüstchen, Hals und Kopf aneinanderbleiben, Rücken, Schlegel und Flügel dagegen stößt man im Mörser, und bringt das Verstoßene zur zurückgebliebenen Sauce in die Bratkachel, wo man es mit zwei Kochlöffel Mehl einstäubt, mit zwei Schöpflöffel Fleischbrühe und einem Glas gutem alten Wein abrührt, und etwas Muskatblüte und ein Sträußchen Thymian dazugibt. So wird es eine halbe Stunde dicklich eingekocht, hernach durch's Sieb getrieben, und die durchgetriebene Sauce mit 35 Gr. (2 Lot) Butter unter fortwährendem Rühren noch einmal heiß gemacht, doch darf sie nicht kochen. Hiermit füllt man nun die Kästchen, doch nicht zu voll, ein, legt Brüstchen, Hals und Kopf oben darüber, stellt sie auf die Platte, läßt sie zugedeckt noch eine Viertelstunde auf dem heißen Herd stehen damit die Sauce sich in das Brot ziehe, und bringt sie sodann zu Tisch. (Siehe Abbildung.)

1178. Gebratene junge Wildgans.

Die junge, gut abgelegene Wildgans wird gewöhnlich zwölf Stunden in die Beize (Nr. 2143) gelegt, dann von innen und außen mit Salz, Pfeffer und einer Messerspitze Nelken eingerieben, und, nachdem eine Zitronenschale in ihren Leib gesteckt wurde, nebst einer Zwiebel, einer zerdrückten Knoblauchzehe, einem Stückchen Fett und 70 Gr. (4 Lot) verschnittenem Speck in eine Bratkachel gebracht. Man bratet sie nun im Backofen unter öfterem Begießen mit ihrer Sauce und etwas Beize und Fleischbrühe während zwei Stunden weich und rösch, rührt beim Anrichten zwei Eßlöffel sauren Rahm an die Sauce, und gibt diese mit der Gans extra zu Tisch.

Anmerkung. Da die alten Wildgänse nie gebraten, sondern immer gedämpft werden, so sind sie bei dem Eingemachten (Nr. 785) aufgeführt.

1179. Gebratene junge Wildente.

Die junge, zarte Wildente legt man nie in die Beize, sondern bratet sie wie die zahme Ente, nur daß sie mit Salz,

Pfeffer und einer Messerspitze Nelken eingewürzt wird. In ihren Leib wird, statt Majoran, eine Zitronenschale gelegt. Nach Belieben kann man sie auf der Brust mit feinem Speck spicken oder mit dünnen Speckscheiben einbinden. Sie wird mit ihrer Sauce und verschnittenen Zitronen zu Tisch gegeben. — Sehr oft gießt man während des Bratens ein Gläschen Wein, auch einige Eßlöffel sauren Rahm an die Wildente.

1180. Gebratene ältere Wildente.

Die ältere Wildente wird zwei bis drei Tage in die Beize (Nr. 2143) gelegt, und dann ganz wie vorige gebraten, nur bedeckt man sie, wenn man sie auf dem Herd bratet, bis zum Fertigsein mit einem Deckel, bratet man sie dagegen im Bratrohr, so wird sie zwar auch bedeckt, der Deckel aber nach einer Stunde abgenommen, und die Wildente noch zu schöner Farbe, wie die junge, gebraten.

1181. Gebratene junge Wildtauben.

Bereitet und beendet man wie die gebratene junge Wildgans (Nr. 1178), doch legt man sie nur ein paar Stunden in die Beize, und sie brauchen nur drei Viertelstunden zum Fertigwerden.

Anmerkung. Die älteren Wildtauben werden nur gedämpft gegeben (s. Nr. 787).

1182. Gebratener Hase.

Ein junger Hase wird nach Nr. 778 hergerichtet und zwölf Stunden in die Beize (Nr. 2143) gelegt, dann rein abgehäutet, mit feinem Speck gespickt, mit einem Stückchen Butter, 70 Gr. (4 Lot) verschnittenem Speck, einigen verschnittenen Zwiebeln, einer verschnittenen gelben Rübe und einigen Lorbeerblättern in eine passende Bratpfanne eingelegt, mit Salz, Pfeffer und einer Messerspitze gestoßenen Nelken bestreut, und im Ofen unter öfterem Begießen mit seinem Safte eine Stunde langsam gebraten, während welcher Zeit man einen Schöpflöffel Beize darangießt. Vor dem Anrichten wird die Sauce abgefettet, und nach Belieben vier Eßlöffel saurer Rahm über den Hasen gegossen, hernach ein Eßlöffel Mehl in die Sauce gerührt und etwas Fleischbrühe dazugegeben, der Hase noch eine Viertelstunde mit der Sauce gebraten, und letztere nun durch ein Sieb gegossen und extra serviert.

Anmerkung. Bei allem gebeizten Wildpret muß darauf geachtet werden, daß man es nicht mehr zu stark würzt, weil in der Beize schon Gewürz enthalten. Auch ist beim Braten wohl zu beachten, daß das ältere und stärkere bereits eine Stunde länger zum Fertigwerden braucht, als das junge.

1183. Gebratener Rehziemer. Gebratener Rehschlegel.

Der Ziemer wird einige Tage in die Beize (Nr. 2143) gelegt, dann abgehäutet, obenüber fein überspickt, und mit Salz, Pfeffer und einer Messerspitze gestoßenen Nelken eingewürzt. Nun bringt man denselben mit den Zuthaten der vorigen Nummer in eine passende Bratpfanne, bratet ihn im Ofen unter öfterem Begießen anderthalb bis zwei Stunden, und gießt unterdes einen Schöpflöffel Wasser oder Fleischbrühe und etwas Beize daran. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten rührt man einen Eßlöffel Mehl an die Sauce, damit sie seimiger wird, und kocht das Ganze noch einigemal auf. Der angerichtete Ziemer wird hernach mit feingeschnittener Zitronenschale überstreut, und mit der zurückgebliebenen, abgefetteten, durch's Sieb gegossenen Sauce zu Tisch gegeben. (Siehe Abbildung.) — Soll der Ziemer mit saurem Rahm gebraten werden, so begießt man ihn eine halbe Stunde vor dem Anrichten mit vier Eßlöffelvoll davon. — Der Rehschlegel wird bereitet wie der Ziemer, nur braucht er eine halbe Stunde länger zum Braten.

Anmerkung. Das junge Reh sowie der junge Hase können nach Belieben auch nicht in die Beize kommen: man nimmt alsdann beim Braten statt der Beize einige Eßlöffel Essig, und verwendet jedenfalls vier Eßlöffel sauren Rahm dazu. — Sehr gut ist es, das junge Wildpret, wenn es nicht gebeizt wird, bis zum Gebrauch in ein mit Essig oder Wein benetztes Tuch einzuschlagen.

1184. Gebratener Rehschlegel mit brauner Sauce.

Man bratet den Rehschlegel ganz wie vorstehend bemerkt, doch nicht völlig weich. Unterdes wird zwei Kochlöffel Mehl mit einem Eßlöffel Zucker in gutem Fett gelbbraun geröstet, dann drei Eßlöffel Semmelbröseln und ein Eßlöffel verschnittene Zwiebeln dareingethan, und dies so lange damit geröstet, bis die Bröseln dunkelbraun und die Zwiebeln gelb sind. Nun rührt man dies mit einem Schöpflöffel Beize und einem Glas gutem alten Wein und Fleischbrühe zur gehörigen Dicke ab, würzt es mit zwei Lorbeerblättern, vier Nelken, Pfeffer, einem Stengelchen Zimt und Zitronenschale, und läßt es zusammen einigemal aufkochen, worauf diese Sauce in die Bratpfanne zum Schlegel gegeben und letzterer noch so lange damit gekocht wird, bis er gänzlich weich ist. Er wird sodann in eine tiefe Platte angerichtet und mit feingeschnittener Zitronenschale überstreut, nun ein Teil der abgefetteten, durch's Sieb gegossenen Sauce daruntergeschüttet, und die übrige in einer Saucière extra serviert.

1185. Gebratener Gemsziemer. Gebratener Gemsschlegel.

Die Bereitung geschieht ganz nach vorstehenden zwei Nummern, nur wird gewöhnlich nicht gebeizt, sondern Ziemer oder

Schlegel vor Gebrauch mit einigen zerdrückten Wachholderbeeren eingerieben, und in ein mit Essig oder Wein benetztes Tuch eingeschlagen.

1186. Gebratener Hirschziemer.

Unterliegt derselben Behandlung wie Nr. 1183, nur braucht er zwei bis drei Stunden zum Fertigwerden.

1187. Gebratener Hirschziemer mit Kruste.

Der gebeizte, abgehäutete Ziemer wird mit grobgeschnittenem Speck gespickt (nämlich letzterer vermittelst eines Messers, immer in zweifingerbreiten Zwischenräumen, in das Fleisch eingesteckt), dann, mit Salz, Pfeffer und gestoßenen Nelken eingewürzt, nebst zwei Lorbeerblättern, einer halben gelben Rübe, zwei großen verschnittenen Zwiebeln, einem Stück Butter und 70 Gr. (4 Lot) verschnittenem Speck in eine passende Bratpfanne gelegt, und hierin unter abwechselndem Zugießen von Fleischbrühe und Beize im Ofen während öfteren Begießens weichgebraten. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird acht Eßlöffel geriebenes Weißbrot, vier Eßlöffel Zucker, ein Kaffeelöffel Zimt, ebensoviel Zitronenschale und ein halber Kaffeelöffel gestoßene Nelken untereinandergemengt, und hiervon ein Teil über den Ziemer gestreut, so daß derselbe gleichsam damit überzogen aussieht. Dies beträufelt man mit zerlassener Butter, und bringt dann den Ziemer einige Zeit in den Ofen, wo er wieder mit Butter beträufelt und mit der andern Hälfte des mit Gewürz vermischten Brotes bestreut wird. Er wird nun noch so lange gebraten, bis die Kruste gelb ist, sodann auf die bestimmte Platte angerichtet, die zurückgebliebene Sauce abgefettet, durch's Sieb in eine Saucière gegossen, und nebst einer Kirschen- oder Hagebuttensauce (Nr. 369, 371) mit dem Ziemer aufgestellt.

1188. Fricandeau vom Hirsch.

Vom Hirschschlegel werden passende, $^3/_5$—$1^1/_{10}$ Kilo (1—2 Pfund) schwere Stücke geschnitten, solche zwei bis vier Tage in die Beize (Nr. 2143) gelegt, hernach etwas abgehäutet, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit feinem Speck schön gespickt, und nebst einer verschnittenen Zwiebel und gelben Rübe, einigen Stückchen Sellerie, zwei Lorbeerblättern, einigen Nelken, wenigem verschnittenen Speck und einem Stückchen Butter in ein Kastrol gebracht, wo man sie zugedeckt gelb anbraten läßt. Dann wird ein halber Schöpflöffel Beize und vier Eßlöffel saurer Rahm darangegossen, das Fricandeau darin vollends weichgedämpft, und währenddem, im Fall die Sauce eingekocht wäre, noch etwas Wasser oder Fleischbrühe oder Beize darangegossen. Man richtet das Fricandeau alsdann an, gießt die etwas abgefettete Sauce durch's Sieb darüber, und gibt einen beliebigen Salat, auch geröstete Kartoffeln dazu.

1189. Gebratenes Schwarzwildpret.

Das von den gröbsten Knochen befreite Schwarzwildpret, sei es vom Rücken oder Schlegel, wird vor Gebrauch, wenn es noch jung ist, zwölf Stunden, das stärkere und ältere hingegen drei bis vier Tage eingebeizt (Nr. 2143). Alsdann wird es mit Salz, Pfeffer, gestoßenen Nelken, Lorbeerblättern und einigen zerdrückten Wachholderbeeren eingewürzt, die Schwarte mit einem scharfen Messer kreuzweis zweifingerbreit von einander überschnitten, damit das Transchieren bei Tisch leichter gehe, und das Ganze nun mit verschnittenen Zwiebeln und etwas Beize und Fleischbrühe oder Wasser im Ofen unter öfterem Begießen zwei bis drei Stunden langsam gebraten. Man richtet es sodann auf die gehörige Platte an, und überstreut es mit fein geschnittener Zitronenschale, die zurückgebliebene, abgefettete Sauce gießt man durch's Sieb in eine Saucière, und serviert solche nebst einer Hagebuttensauce (Nr. 371) extra mit dem Braten.

1190. Gebratenes Schweinefleisch.

Man kann jedes Stück vom Schwein braten, und nach Belieben zuvor die gröbsten Knochen davon auslösen. Nachdem es mit Salz, Pfeffer und etwas Kümmel eingerieben, und nebst verschnittenen Zwiebeln, und nach Belieben gelber Rübe und etwas Knoblauch, in eine Bratpfanne gebracht ist, wird ein Schöpflöffel Wasser darangegossen, das Stück im Bratrohr oder auf dem Herd unter öfterem Begießen weichgebraten (im letzteren Falle *bedeckt*), und dann auf die gehörige Platte angerichtet, nun das Fett von der Sauce abgenommen, diese durch's Sieb geschüttet, und mit dem Braten extra zu Tisch gegeben. — Wird das Schweinefleisch mit der *Schwarte* gebraten, so muß diese wie beim Wildschwein (s. vorige Nummer) in zweifingerbreiten Zwischenräumen kreuzweis eingeschnitten werden, und es ist beim Braten zu beachten, daß sie *rösch* bleibe.

1191. Gebeizter Schweinebraten.

Das zum Braten bestimmte Stück Schweinefleisch wird vierundzwanzig Stunden in die Beize (Nr. 2143) gelegt, und sodann unter Zugießen teils von Beize teils von Wasser ganz auf dieselbe Weise gebraten, wie das vorhergehende. Nach Belieben kann man während des Bratens einen halben Eßlöffel Kümmel darübergeben, und eine Viertelstunde vor dem Anrichten das Fleisch auch mit geriebenem Weißbrot überstreuen und solches mit dem Bratenfett beträufeln; ist die Kruste dann gelb geworden, so richtet man an. — Es wird hierzu nebst der eigenen Sauce eine *Obstsauce* serviert.

1192. Englischer Braten. Hackbraten.

840 Gr. (1½ Pfund) Schweinefleisch und 280 Gr. (½ Pfund) Rindfleisch wird mit der Schale einer halben Zitrone und einigen Schalotten fein gehackt, dann in eine Schüssel genommen, und vier Eßlöffel geriebenes Milchbrot oder Semmelbröseln nebst Salz, Pfeffer, Nelken und drei Eiern dazugegeben. Diese Masse mengt man gut untereinander, und formiert daraus eine längliche Wurst (Rolle), welche man mit geschnittenem Speck hin und wieder besteckt, und in eine Bratpfanne einlegt. Es wird nun ein Schöpflöffel Fleischbrühe daruntergegeben, die Rolle im Bratrohr eine gute Stunde schön gelb gebraten, während dieser Zeit etwas Wasser nachgegossen und der Braten einigemal mit der eigenen Sauce beträufelt, derselbe dann auf eine warme Platte angerichtet, und die etwas abgefettete Sauce extra dazu serviert.

1193. Englischer Braten, Hackbraten, auf andere Art.

Schweinefleisch, Rindfleisch und Kalbfleisch, von jedem 560 Gr. (1 Pfund), wird mit Zwiebel und Zitronenschale oder Petersilie fein gehackt. Unterdes weicht man drei altgebackene Semmeln in Wasser, drückt das Brot nach einigem Erweichtsein wieder fest aus, und trocknet es gut in zerlassener Butter ab, dann gibt man es nebst vier Eiern, Salz, Pfeffer und Nelken zu dem gehackten Fleisch, und macht alles gut untereinander. Nun werden auf einem dick mit Semmelmehl bestreuten Tranchierteller hieraus zwei längliche Wecken formiert, die man in eine Bratpfanne gibt, worin zuvor ein Stückchen Butter zerlassen wurde, und nach voriger Nummer im Bratrohr bratet. Der Braten wird dann auch wie obiger serviert.

1194. Fleischhas.

Man nimmt $1\frac{1}{10}$ Kilo (2 Pfund) Rind- oder Schweinefleisch, oder auch Rind- und Schweinefleisch gemischt, und verhackt es klein. Nun wird sechs Handvoll geriebenes Schwarzbrot in Schmalz geröstet, vier bis fünf verklopfte Eier, etwas Rahm, zwei Eßlöffel Weinessig, Zitronenschale, Pfeffer, Ingwer, Kardamomen, Nelken und Salz darangethan, und dies mit dem verhackten Fleisch vermengt. Alsdann formiert man die Masse auf einem Brett wie einen Hasen, bratet diesen in einer Bratpfanne, und serviert denselben mit der Sauce von Nr. 1182.

1195. Warmer Schinken mit einer Kruste.

Ein mit Kräutern eingepökelter, geräucherter Schinken wird zwei Tage in Wasser eingeweicht, dann in leichtem Salz-

wasser mit Majoran, Thymian, Estragon, Basilikum, einer mit Nelken gespickten Zwiebel, vier Lorbeer- und zwei Salbeiblättern, einem verschnittenen Selleriekopf, einer Petersilienwurzel, gelber Rübe und $1\frac{1}{2}$ Ltr. ($1\frac{1}{2}$ Maß) Wein auf's Feuer gesetzt, und ganz langsam gekocht. Ein kleiner Schinken braucht zwei gute Stunden zum Fertigwerden, ein großer dagegen drei bis vier Stunden. Ist er durchaus weich (was man daran erkennt, wenn die Schwarte leicht von der Seite sich loslöst und man mit einem spitzigen Hölzchen gut hineinstechen kann), so wird er herausgenommen, die Schwarte abgezogen und das Schwarze vom Schinken rein abgeschnitten, letzterer mit geriebenem Weißbrot bestreut und mit zerlassener Butter beträufelt, und sodann, nachdem etwas von dem Absud daruntergegeben, in eine Bratpfanne gelegt, wo man die Kruste noch gelb werden läßt. Man richtet ihn nun auf eine große Platte an, bindet den Knochen, woran man ihn hält, mit weißem Papier ein, garniert ihn mit abgezupfter Petersilie, und gibt ihn mit warmem Meerrettig und einer anderen beliebigen pikanten Sauce, auch mit Sauerkraut, zu Tisch. — Sind obengenannte Kräuter nicht zu haben, so nimmt man statt derselben ein zusammengebundenes Büschelchen frisches Heu.

1196. Gebratenes Spanferkel.

Das Spanferkel wird gewöhnlich drei Wochen alt abgeschlachtet, und muß, wenn es gut sein soll, noch am nämlichen Tage gebraten werden, weil sonst das Fleisch schlaff wird. Nachdem es abgestochen ist, was mittels eines Stiches durch den Hals und die Brust in's Herz geschieht, wird solches, wenn es ausgeblutet hat, noch warm mit feingestoßenem Pech bestreut und mit kochend heißem Wasser überbrüht, und hierauf sogleich mit der Hand gegen die Borsten gefahren, welche augenblicklich abgehen. Nun wird das Spanferkel aufgemacht, ausgenommen, und am Kopf aufgehangen, damit alle Flüssigkeit abtropfe. Ist es durchaus trocken, so reibt man es inwendig mit Salz ein, legt einige Salbeiblätter und zwei ganze Semmeln darein, damit der Leib beim Braten nicht so leicht zusammenfalle, und näht es dann zu. Die Vorderfüße werden unter die Brust, die hintern aber unter sich selbst gebogen, und mit dünnen Spießchen in dieser Stellung erhalten. Man legt es jetzt in eine passende Bratpfanne auf zwei Stückchen Holz, so daß der Bauch den Boden der Pfanne nicht berührt, und bratet es im Bratofen langsam anderthalb bis zwei Stunden. Da eine gelbbraune rösche Haut als das Beste am Spanferkel gilt, so muß letzteres, ehe es in die Pfanne kommt, mit einem Tuch gut ab-

getrocknet und während des Bratens öfters mit feinem Salatöl oder mit Speck bestrichen werden. Falls auf der Haut sich Blasen zeigen, muß man sofort mit einem Hölzchen dareinstechen. Nachdem es fertig gebraten, macht man hinter dem Kopf einen Einschnitt, um den Dampf herauszulassen, richtet es dann auf eine große Platte an, und belegt den Rand der letzteren mit abgezupfter Petersilie. (Siehe Abbildung.) — Wird mit verschnittenen Zitronen und einer Pfeffer- oder anderen scharfen Sauce, auch häufig mit Sauerkraut serviert.

Anmerkung. In der Regel läßt man das Spanferkel vom Metzger abschlachten und herrichten.

1197. Gebratenes gefülltes Spanferkel.

Man richtet das Spanferkel wie obiges her, und bereitet inzwischen folgende Fülle: Die Leber des Ferkels wird mit einer Zwiebel und etwas Petersilie fein gewiegt, dann drei altgebackene, abgeriebene Semmeln in Wasser eingeweicht und schnell wieder ausgedrückt, und dies zusammen in 85 Gr. (5 Lot) zerlassener Butter abgedämpft. Nun wird es in eine Schüssel genommen, Salz, Pfeffer, wenige Muskatnuß, der Saft einer halben Zitrone, etwas Bratensauce und zwei bis drei Eier dazugegeben, und alles gut untereinandergerührt. Diese Fülle wird in den Leib des Ferkels eingefüllt, und letzteres, nachdem es zugenäht, wie obiges gebraten, nur daß man es statt mit Oel mit Butter bestreicht.

1198. Gebratener Hammelsschlegel (Schafschlegel).

Er soll von einem jungen Tier und ein paar Tage abgelegen sein. Nachdem derselbe geklopft, und mit Salz, Pfeffer und einem verriebenen Gliedchen Knoblauch eingewürzt ist, wird er mit zwei verschnittenen Zwiebeln und etwas Fett in eine Bratpfanne gelegt, und, nachdem zwei Schöpflöffel Wasser darangegossen, im Ofen unter öfterem Begießen weich und gelb gebraten. Ist er angerichtet, so wird die Sauce etwas abgefettet, dann durch's Sieb gegossen, und mit dem Braten zu Tisch gegeben.

1199. Gebratener Hammelsschlegel auf andere Art.

Wenn der Schlegel mit Salz und Pfeffer eingewürzt, wird er mit kleinen Knoblauchzehen, deren jede in ein halbes Salbeiblättchen gewickelt, auf beiden Seiten mittels eines spitzigen Messers gespickt. Die übrige Behandlung ist wie bei vorigem.

1200. Gebratener Hammelsschlegel mit Kartoffeln.

Wird ganz nach Nr. 1198 hergerichtet und gebraten. Wenn er nahezu fertig ist, ungefähr eine halbe Stunde vor dem Anrichten, werden roh abgeschälte, rundgedrehte Kartoffeln damit in der Sauce weichgebraten, und solche während dieser Zeit mit dem Backschäufelchen, unter öfterem Begießen, gelüftet und um-

gekehrt. Der Braten muß beim Anrichten auf eine heiße Platte kommen, die Kartoffeln werden dann im Kranz darumgelegt, und das Ganze mit der durch's Sieb gegossenen, etwas abgefetteten, mit ein wenig Fleischbrühe verdünnten Sauce zu Tisch gegeben.

Anmerkung. Auf diese Art kann man auch jedes beliebige andere Stück Hammelfleisch braten.

1201. Gebeizter gespickter Hammelsschlegel.

Nachdem der Schlegel mürbe geklopft, wird er zwei bis drei Tage in die Beize (Nr. 2143) gelegt, dann abgehäutet, gespickt, mit Salz und Pfeffer bestreut, nebst verschnittenen Zwiebeln, einer gelben Rübe, zwei Salbeiblättern, etwas verschnittenem Speck, einem Gliedchen verriebenem Knoblauch und einigen zerdrückten Wachholderbeeren in eine Bratpfanne gelegt, etwas Beize und Wasser darangegossen, und im Ofen unter öfterem Begießen und Nachgießen von Wasser weich und gelb gebraten. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten rührt man einen Eßlöffel Mehl an die Sauce, und läßt ihn noch einigemal damit aufkochen, alsdann richtet man den Schlegel auf die Platte an, und serviert ihn mit der abgefetteten, durch's Sieb gegossenen Sauce, an welche nach Belieben zuvor einige Eßlöffel saurer Rahm gerührt werden kann.

1202. Gebratener Hammelsbug.

Der Bug wird, nachdem er ausgebeint, mit einem Tuch abgerieben, auseinandergelegt und mit Salz und Pfeffer bestreut, dann der Länge nach zusammengerollt, und, mit Bindfaden überbunden, in ein Kastrol eingelegt. Hier kommen zwei Zwiebeln und eine gelbe Rübe, beides verschnitten, etwas gutes Bratenfett, $^1/_8$ Ltr. ($^1/_2$ Schoppen) Wasser und einige Pfefferkörner dazu, und so wird der Bug, gut zugedeckt, auf dem heißen Herd oder im Bratrohr zwei Stunden gedämpft, nach welcher Zeit die Sauce schön braun eingekocht sein wird. Man kehrt denselben nun noch darin um, wodurch er glaciert wird, nimmt ihn dann auf eine Platte heraus, und befreit ihn vom Bindfaden. Unterdes wird ein Kochlöffel Mehl in gutem Fett schön braun geröstet, mit etwas Fleischbrühe saucenflüssig abgerührt, und nach Belieben ein Gliedchen Knoblauch beigefügt, dies nun an die zurückgebliebene Sauce geschüttet, die Sauce noch einigemal aufgekocht, durch ein Sieb gegossen und abgefettet, und dann ein Schöpflöffelvoll über den Bug gegossen, die übrige extra dazu serviert.

1203. Lamm- oder Gitzenbraten. Lämmerner Hase.

Man richtet ein junges Lamm oder Gitzen nach Nr. 764

her, würzt solches mit Salz, Pfeffer und einem halben Gliedchen zerriebenem Knoblauch ein, legt es mit einem Stückchen Butter und einer verschnittenen Zwiebel und gelben Rübe in eine Bratpfanne, gießt etwas Wasser daran, und bratet es unter öfterem Begießen langsam eine leichte Stunde. Ist der Braten nun gelb und weich, so wird er auf eine warme Platte angerichtet, und die durch's Sieb gegossene Sauce in einer Saucière damit zu Tisch gegeben.

1204. Lamm- oder Gitzenbraten auf andere Art.

Wenn das Lamm oder Gitzen nach Nr. 764 hergerichtet, wird es in die Beize (Nr. 2143) gelegt, mit feinem Speck gespickt (der Speck nämlich mittels eines spitzigen Messers in das Fleisch gesteckt), und dann ganz wie der gebratene Hase (Nr. 1182) bereitet und beendet.

1205. Kaninchen.

Nachdem es ausgezogen, die Läufe und der Kopf abgeschnitten, die Schenkelknochen mit dem Rücken des Beils von innen abgeschlagen und zusammengeschoben, bratet man das Kaninchen wie den jungen Hasen (Nr. 1182). In drei Viertelstunden ist es fertig. — Wird gewöhnlich 12 Stunden in die Beize (Nr. 2143) gelegt, weil das Fleisch süßlich schmeckt.

1206. Gebratenes Kalbfleisch.

Ein beliebiges Stück Kalbfleisch wird mit einem Tuche abgewischt, oder nötigenfalls schnell abgewaschen und hernach mit einem Tuch abgetrocknet, dann mit Salz und wenigem Pfeffer eingerieben, und in eine Bratpfanne gelegt. Nachdem eine verschnittene Zwiebel und ein Stückchen Butter oder gutes Fett beigefügt, läßt man es im Ofen gelb anbraten, gießt alsdann etwas Wasser daran, und bratet das Fleisch unter öfterem Begießen mit seiner Sauce schön gelb und weich. Die Sauce wird durchgegossen, und mit dem Braten zu Tisch gegeben. — Kann man auch auf diese Art in der Pfanne oder im Kastrol braten.

1207. Gefüllte Kalbsbrust.

Eine Kalbsbrust wird ausgebeint (Nr. 2074) oder schon ausgebeint vom Metzger genommen, und mit Salz und Pfeffer eingerieben. Zu einer mittelgroßen Brust werden jetzt drei bis vier abgeschälte Semmeln in Wasser eingeweicht, nach einigen Minuten fest ausgedrückt, und in 105 Gr. (6 Lot) frischer Butter auf dem Feuer ein wenig abgedämpft und abgetrocknet, dann in eine Schüssel geleert, nach gänzlichem Erkalten vier Eier, Salz, Muskatnuß und ein Eßlöffel feingeschnittener

Schnittlauch oder Petersilie dareingerührt, diese Masse in die untergriffene Brust eingefüllt, und letztere mit starkem Faden zugenäht. Nun legt man sie in einer passenden Bratpfanne auf eine in Scheiben verschnittene Zwiebel, gibt ein Stückchen Butter darüber, läßt die Brust gelb anbraten, gießt dann etwas Fleischbrühe oder Wasser daran, und bratet sie während zwei Stunden, unter häufigem Begießen mit der Sauce, gelb und weich, worauf sie herausgenommen, vom Faden befreit und angerichtet wird. Die Sauce gießt man durch, und stellt solche besonders damit auf.

1208. Kalbsbrust mit Fleischfülle.

Wird ganz wie vorige bereitet, nur kommt unter die Fülle 280 Gr. (1/2 Pfund) übriggebliebenes, mit einer halben Zwiebel und einer Zitronenschale feinverwiegtes Fleisch.

1209. Kalbsbrust mit süßer Fülle.

Bereitet man gleichfalls nach Nr. 1207, nur gibt man unter die Fülle 35 Gr. (2 Lot) große und ebensoviel kleine gewaschene Weinbeeren, einen halben Kaffeelöffel Zitronenschale und einen Eßlöffel Zucker, und läßt dafür Muskatnuß und Schnittlauch oder Petersilie weg, auch wird die Brust nicht zu stark gesalzen.

1210. Kalbsbrust mit Kastanien gefüllt.

Die Brust wird ganz nach Nr. 1207 hergerichtet, sodann mit der in Nr. 1144 beschriebenen Fülle eingefüllt, und nach Nr. 1207 gebraten.

1211. Kalbsbrust mit grüner Fülle.

Wenn die Brust nach Nr. 1207 hergerichtet, füllt man sie mit folgender Fülle: Es wird zwei Handvoll von den starken Stielen abgestreifter Spinat, eine Handvoll Petersilie und ebensoviel junges Zwiebelrohr gewaschen und ganz fein verwiegt, dann 70 Gr. (4 Lot) Butter zerlassen, und darin das verwiegte Grüne, nachdem zuvor der Saft mit den Händen ausgedrückt wurde, abgedämpft. Unterdes werden drei gestrige, abgeriebene Semmeln in halb Wasser halb Milch geweicht, nach einigen Minuten wieder ausgedrückt, und mit dem abgedämpften Grünen auf dem Feuer noch etwas abgerührt, dies nun in eine Schüssel genommen, Salz, Muskatnuß und vier Eier beigefügt, das Ganze, wenn es zuvor noch ein wenig abgerührt, dann in die Brust eingefüllt, und diese nach Nr. 1207 gebraten. — Nach Belieben kann man ein Stückchen feinverwiegten Braten unter die Fülle mengen.

1212. Gespickter Kalbsnierenbraten.

Die daran befindlichen größern Rippen werden ausgelöst,

der obere, fleischige Teil abgehäutet und mit feingeschnittenem Speck in zwei bis drei Reihen gespickt, der Braten dann von innen mit Salz, Pfeffer und feingewiegter Petersilie überstreut, an dem fleischigen Lappen zusammengerollt, und mit Bindfaden leicht umwunden. So hergerichtet legt man ihn nebst einer verschnittenen Zwiebel, einer gelben Rübe und einem Stück Butter oder gutem Fett in eine Bratpfanne, bestreut ihn mit Salz und stellt ihn eine Viertelstunde in den Ofen. Nun nimmt man ihn heraus, begießt denselbben mit der in der Bratpfanne befindlichen Sauce, bringt ihn hernach aufs neue in den Ofen, gibt etwas Wasser oder Fleischbrühe daran, und bratet ihn unter öfterem Begießen binnen anderthalb bis zwei Stunden weich und schön gelb. Die Sauce wird nun abgefettet und durch's Sieb gegossen, und mit dem Braten, nachdem derselbe vom Bindfaden befreit, zu Tisch gegeben.

1213. Gebratener Kalbsschlegel (Kalbsstotzen, Kalbskeule).

Man haut am Schlegel das Rohrbein so weit ab, daß es noch handbreit über das Fleisch hervorsteht, und auf diese Art noch gut zu halten ist. Der Schlegel wird nun geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben, und mit feinem Speck schön gespickt, dann nebst einem Stück Butter, 70 Gr. (4 Lot) verschnittenem Speck, zwei in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, einer ebenso verschnittenen gelben Rübe, einem Lorbeerblatt und einem halben Selleriekopf in eine Bratpfanne gelegt und im Ofen gelb angebraten, hernach ein Glas Wein und etwas Wasser oder Fleischbrühe darangegossen, und der Schlegel unter öfterem Begießen mit seiner Sauce zwei Stunden langsam gebraten. Gewöhnlich bedeckt man ihn währenddem mit butterbestrichenem Papier, welches man eine halbe Stunde vor dem Anrichten wegnimmt, damit derselbe eine schöne Farbe bekomme. Zuletzt wird in die Sauce ein Eßlöffel Mehl eingestäubt, solche mit Wasser verdünnt und noch damit aufgekocht, dann durchgegossen, abgefettet, und mit dem Braten zu Tisch gegeben. — Sehr gut schmeckt es, wenn eine Viertelstunde vor dem Anrichten zwei bis drei Eßlöffel saurer Rahm an die Sauce gegeben und noch damit gekocht wird.

1214. Gefüllter Kalbsschlegel.

Der Schlegel wird geklopft, dann ausgebeint (Nr. 2075), auseinandergelegt, mit Salz und Pfeffer bestreut, und mit 280 Gr. (1/2 Pfund) Kalbfleischfarce (Nr. 1387), unter welche der Saft einer halben Zitrone und zwei Eßlöffel Kapern gerührt wurden, gefüllt, hernach wird er zusammengerollt, mit Bindfaden umwunden, und an der obern Seite zugenäht, nun

etwas abgehäutet, mit feinem Speck gespickt, wie voriger gebraten, und angerichtet, wobei man den Bindfaden entfernt.

1215. Gefüllter Kalbsschlegel auf andere Art.

140 Gr. (1/4 Pfund) Nierenfett wird mit etwas Petersilie, Zitronenschale und einer Zwiebel fein gewiegt, und darunter vier Eier, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, der Saft einer halben Zitrone und acht Eßlöffel Semmelbröseln gerührt. Damit füllt man nun den wie vorigen hergerichteten Schlegel, legt solchen, fest zugenäht und mit Bindfaden umwunden, in eine Bratpfanne, gibt ein Stückchen Butter und etwas Wasser dazu, und bratet denselben unter öfterem Begießen zwei Stunden. Inzwischen wird eine weiße Einmachsauce (Nr. 306) bereitet, ein Schöpflöffelvoll davon, wenn der Schlegel angerichtet, aufgebunden und vom Faden befreit ist, mit der abgefetteten Bratensauce einigemal aufgekocht, die ganze Sauce hernach durch's Sieb unter den Braten gegossen, und letzterer damit zu Tisch gegeben. — Sehr gut schmeckt die Sauce, wenn man einige Eßlöffel sauren Rahm darunterrührt.

1216. Gebeizter Kalbsbraten.

Hierzu kann man jedes beliebige Stück Kalbfleisch verwenden. Nachdem dasselbe über Nacht in der Beize (Nr. 2143) gewesen, wird es mit Salz und Pfeffer bestreut in eine Bratpfanne gelegt, mit einem Stück Butter, wenigem verschnittenen Speck, einer verschnittenen Zwiebel und gelben Rübe und zwei Lorbeerblättern im Ofen gelb angebraten, hernach etwas Beize und Wasser darangegossen, und das Stück unter öfterem Begießen gelb und weich gebraten. Kurz vor dem Anrichten rührt man einige Eßlöffel sauren Rahm an die Sauce, gießt diese dann durch's Sieb, und gibt sie mit dem Braten zu Tisch.

1217. Kalbsroulade.

Eine Kalbsbrust wird ausgebeint (Nr. 2074), durch die Mitte gespalten, auseinandergelegt, und mit Salz und Pfeffer bestreut. Nun wird dieselbe mit Kalbfleischfarce (Nr. 1387), unter welche der Saft einer halben Zitrone, ein halbes Gläschen Wein und zwei Eßlöffel Kapern gerührt wurden, halbfingerdick überstrichen, dann fest zusammengerollt, an den Enden sowie an allenfallsigen schadhaften Stellen zugenäht, mit Bindfaden dicht umwunden, und ganz nach Nr. 1213 gebraten. Man befreit die Roulade hernach vom Faden, richtet sie auf die bestimmte Platte an, und serviert sie mit der abgefetteten Sauce. (Siehe Abbildung.)

1218. Roulierter Nierenbraten.

Von einem großen Nierenbraten wird das zarte Fleisch (Filet) samt den Nieren ausgeschnitten, und die Rippchen ausgelöst, der Grat aber nur eingehauen, nicht herausgenommen. Nun schneidet man den Braten wo möglich viereckig zu, und etwas weniges das dickere Fleischige ab, welch' letzteres man dann samt dem anderen ausgeschnittenen Fleisch, den Nieren und einigen Zitronenschalen ganz fein verwiegt, und während des Wiegens zwei Eier und zwei Eßlöffel Semmelbröseln daruntergibt. Sollte dies zusammen nicht fett genug sein, so muß man noch etwas Nierenfett damit verwiegen. Nun wird das Verwiegte in eine Schüssel genommen, und mit dem Safte einer Zitrone, sowie mit Salz und Muskatnuß untereinandergerührt, mit dieser Farce der Braten überstrichen, wurstähnlich so fest wie möglich zusammengerollt, hernach zugenäht, und mit starkem Bindfaden umbunden. So legt man ihn in die Bratpfanne ein, salzt denselben leicht, und läßt ihn — mit gutem Fett, Zwiebel, einem Lorbeerblatt, einer gelben Rübe, alles verschnitten, belegt — unter öfterem Begießen und Umwenden im Ofen gelb anbraten. Hernach wird ein Glas Wein daraugegeben, die Roulade unter Zugießen von etwas Fleischbrühe oder Wasser gelb und weich gebraten, dann von den Fänden befreit, auf eine warme tiefe Platte angerichtet, und die abgefettete, durch's Sieb gegossene Sauce unter die Roulade geschüttet.

1219. Kleine Kalbsrouladen.

Von dem innern Teil eines Kalbsschlegels, wie er zum Fricandeau (Nr. 690) benützt wird, schneidet man handgroße und halbfingerdicke Stückchen ab, klopft solche, und bestreut sie mit Salz und Pfeffer. Nun wird vier Eßlöffel geriebenes Weißbrot, ein halber Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale und 52 Gr. (3 Lot) feingewiegter Speck mit einem Ei angerührt, mit dieser Farce die Stückchen überstrichen, dann jedes zusammengerollt, mit feinem Bindfaden leicht umbunden, und sämtliche mit einem Stückchen Butter oder sonstigem guten Fett und einer verschnittenen Zwiebel in ein Kastrol gebracht, worin man sie im Ofen oder auf dem Herd gelb anbraten läßt, hernach ein Glas Wein und etwas Fleischbrühe darangießt, und die Rouladen ungefähr eine halbe Stunde mehr weich dämpft, als bratet. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden sie herausgenommen, ein kleiner Kochlöffel Mehl an die Sauce gestäubt, und diese mit Fleischbrühe gehörig verdünnt, die Rouladen dann wieder dareingelegt, bedeckt, noch einigemal darin aufgekocht, nun aufgebunden und auf eine warme Platte angerichtet, und die abgefettete, durch's Sieb getriebene

Sauce über sie gegossen. — Können als selbständiges Gericht, als Braten, auch als Gemüsbeilage gegeben werden, in letzterem Falle bleibt dann die Sauce fort.

Würste.

1220. Netzwürste.

$1\frac{1}{10}$ Kilo (2 Pfund) Kalbfleisch vom Schlegel und 280 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfund) Speck wird zusammen fein gehackt, unterdes vier abgeriebene gestrige Semmeln in Milch geweicht, diese nach gehörigem Erweichen fest ausgedrückt und nebst einer Handvoll Mehl, dann Salz, Pfeffer, Nelken und einem halben Kaffeelöffel verwiegter Zitronenschale zu dem gehackten Fleisch gebracht, und das Ganze mit $\frac{1}{4}$ Ltr. (1 Schoppen) Milch und sechs Eiern gut untereinandergemengt. Es wird dann wurstartig in Netze eingewickelt, mit Bindfaden umwunden in eine Bratpfanne eingelegt, und mit einem Stückchen Butter und etwas Wasser im Ofen unter öfterem Begießen zwei Stunden gebraten. Beim Anrichten wird der Bindfaden abgenommen, die Sauce abgefettet und etwas Zitronensaft darangedrückt, und die Würste dann mit der Sauce zu Tisch gegeben.

1221. Netzwürste mit Gurken und Zunge.

Werden bereitet wie vorige, nur mengt man unter die Masse vier bis fünf Essiggurken und geräucherte, abgekochte Ochsenzunge, beiderseits in kleine, länglichviereckige Stückchen geschnitten.

1222. Schweinene Bratwürstchen.

Von einem frischgeschlachteten, noch ganz warmen jungen Schwein nimmt man $1\frac{7}{10}$ Kilo (3 Pfund) Fleisch mit dem Speck, doch ohne Schwarte, klopft solches gut ab, und verwiegt es sehr fein, indem man es zugleich etwas salzt, damit das Brät nicht kurz werde. Hierauf nimmt man letzteres in eine Schüssel, gibt einen Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale, einen Kaffeelöffel Pfeffer, wenige geriebene Muskatnuß, zwei Eier und zwei Eßlöffel Mehl dazu, rührt die Masse mit $\frac{1}{4}$—$\frac{3}{8}$ Ltr. (1—$1\frac{1}{2}$ Schoppen) Wasser oder besser halb Milch halb Wasser gut ab, und füllt sie dann vermittelst einer Wurstspritze oder in deren Ermangelung mit einer Backspritze, welche ein dem Darm ähnliches Röhrchen hat, in kleine Schafs-

därme, wobei der Darm auf das Röhrchen geschoben wird. Gebraten werden die Würstchen gewöhnlich auf dem Rost, aber auch in der Pfanne.

Anmerkung. Da die Würstchen beim Braten gern aufspringen, so ist es gut, wenn man sie vorher in lauem Wasser auf's Feuer bringt, und hier so lange läßt, bis sie in die Höhe kommen.

1223. Schweinene Bratwürstchen auf französische Art.

Werden wie vorhergehende bereitet und beendet, nur bleibt die Milch weg, und man nimmt dafür zu dem angegebenen Wasser ein halbes Gläschen guten alten Wein.

1224. Geschlagene Bratwürstchen.

Von einem frischgeschlachteten Kalb wird, und zwar so lange es noch warm, $2^1/_4$ Kilo (vier Pfund) vom Stotzen ausgeschnitten, dies auf einen Hackstock gebracht, und, nachdem alles Häutige davon abgemacht ist, mit einem hölzernen Fleischschlegel so fein wie Brei zerschlagen, dann eine Handvoll Salz dazugegeben, und das Schlagen fortgesetzt. Ist alles gänzlich fein, so wird es noch etwas überwiegt oder gehackt, hernach mit beiden Händen etwas abgerührt, eine Grube in die Mitte gemacht und darein ungefähr $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) Wasser nebst wenigem Salz gegeben, nun wieder mit den Händen abgerührt, und so fortgefahren, bis 1 Ltr. (1 Maß) Wasser, doch kein Salz mehr dazu verbraucht ist, und das Brät wie ein noch laufender Brei aussieht. Man stellt es dann wenigstens acht Stunden an einen kalten Ort. Unterdes wird $1^1/_{10}$ Kilo (2 Pfund) Schweinefleisch mit dem Speck, doch ohne Schwarte, fein gewiegt oder gehackt, und dies Gehäck nebst etwas feingewiegter Zitronenschale, geriebener Muskatnuß, vier Eßlöffel Knoblauchwasser (s. in Nr. 868 und 1381), zwei Eiern und vier Eßlöffel Mehl an das gestandene Brät genommen. Nachdem das Ganze gut untereinandergerührt, füllt man es nach Nr. 1222 in Schafdärme ein, legt die Würstchen vor Gebrauch einige Minuten in laues Wasser (s. Anmerkung bei Nr. 1222), und bratet sie sodann in der Pfanne oder auch auf dem Rost gelb in heißem Fett.

1225. Hasenwürste.

Von zwei hergerichteten Hasen (Nr. 778) werden die Schlegel und der Bug genommen, solche, nachdem sie abgehäutet sind, mit 280 Gr. ($^1/_2$ Pfund) Speck, am besten Luftspeck (Nr. 2147), fein gewiegt, und in einem großen Steinmörser fein gestoßen, unterdes vier abgeschälte gestrige Semmeln in

Wasser eingeweicht, schnell wieder ausgedrückt, und noch mit dem Fleisch gestoßen. Diese Masse wird dann in eine Schüssel genommen, zwei Eier, drei Eigelb, vier Eßlöffel gröblich geschnittene Trüffeln, Salz, Pfeffer, eine Messerspitze Thymian, ebensoviel Majoran, ein Eßlöffel Schalotten und Petersilie, zuvor fein gewiegt und in weniger Butter abgedämpft, dazugegeben, alles gut untereinandergemengt, und auf dem mehlbestreuten Nudelbrett zu 12 Ctm.- (5 Zoll-) langen und daumendicken Würstchen geformt. Alsdann läßt man in einem flachen Kastrol Fleischbrühe aufkochen, gibt die Würstchen darein, und läßt solche so lange darin ziehen, bis sie sich fest anfühlen, hernach nimmt man sie mit einem großgelöcherten Schaumlöffel heraus, legt sie auf ein Sieb zum Ablaufen und Verkühlen, bestreicht sie mit zerlassener Butter, kehrt sie in Semmelbröseln um, und bratet sie mit Butter in einem gut verzinnten Kastrol zu schöner goldgelber Farbe. Serviert werden sie mit einer Trüffelsauce (Nr. 330). — Gibt man gewöhnlich bei Gabelfrühstücken.

1226. Fischwürste.

Hierzu wird 840 Gr. (1½ Pfund) Fischfarce (Nr. 1392) verwendet, und nach Nr. 1222 in kleine Schafdärme eingefüllt, welche man in Absätzen von 20 Ctm. (¼ Elle) unterbindet. Die Würste werden nun in lauer, mit Wasser vermischter Milch auf's Feuer gesetzt, sobald sie in die Höhe kommen herausgehoben, abgetrocknet, und auf dick mit Butter bestrichenem Papier auf dem Rost bei ganz schwacher Glut nur leicht gelb gebraten. — Oefters bratet man sie auch in der Pfanne mit etwas Schmalz, ohne daß sie vorher in Milch oder Wasser verwällt wurden. — Besser werden sie, wenn unter die Fischfarce 70 Gr. (4 Lot) feingewiegter und im Mörser fein abgestoßener Speck kommt, wo man dann 35 Gr. (2 Lot) Butter weniger dazu nimmt; dies kann jedoch begreiflicherweise nicht an Fasttagen geschehen.

1227. Krebswürste.

Bereitet und beendet man ganz wie die Fischwürste, nur wird Krebsfarce (Nr. 1393) dazu verwendet.

1228. Hühnerwürste.

Diese werden ganz nach Nr. 1226 bereitet und beendet, nur nimmt man, statt Fischfarce, ebensoviel Hühnerfarce (Nr. 1390), und gibt darunter 70 Gr. (4 Lot) feingewiegten Speck.

1229. Kalbsmilchleinwürste.

840 Gr. (1½ Pfund) Kalbsmilchleinfarce (Nr. 1391),

unter welche man 70 Gr. (4 Lot) feingewiegten Speck mengt, wird nach Nr. 1226 in kleine Schafdärme eingefüllt, und die Würste nach jener Nummer beendet.

Anmerkung. Diese, sowie Hühnerwürste (Nr. 1228), gibt man gewöhnlich als Beilage zu feinen Gemüsen; als selbständiges Gericht werden sie mit verschnittenen Zitronen serviert.

1230. Leberwürste.

Hierzu nimmt man Leber, Milz, Lunge, Herz, Nieren, ein Stück Hals, die Füße und den Kopf vom Schwein, kocht dies zusammen so weich, daß das Fleisch von den Knochen abfällt (wobei die Leber nach einmaligem Ueberkochen sogleich herauszunehmen ist, weil sie sonst rauh würde), und entfernt dann sorgfältig alle Knochen. Nun wird das Ganze noch warm fein gewiegt oder gehackt, und falls die Masse inzwischen gänzlich erkalten sollte, wird wenige heiße Fleischbrühe darangegossen. Hernach dämpft man feingeschnittene Zwiebel in gutem Fett, mengt solche nebst Salz, Pfeffer, Muskatnuß, feingewiegter Zitronenschale, ein wenig Majoran und einigen Zehen kleinverwiegtem Knoblauch unter das Gewiegte, welches wie ein sehr dickes Mus sein soll und bei zu großer Festigkeit etwas mit heißer Fleischbrühe verdünnt wird, füllt dies dann in dünne Schweinsdärme ein, unterbindet es in beliebiger Größe, und setzt die Würste in lauem Wasser auf's Feuer. Wenn sie in die Höhe kommen, wird mit einem spitzigen Hölzchen dareingestochen: ist die herausspritzende Brühe klar, so sind sie fertig, bei rötlichem Aussehen der Brühe müssen sie noch auf dem Feuer bleiben. Alsdann nimmt man sie heraus, und serviert sie, oder bratet sie in heißem Schmalz schnell auf beiden Seiten.

1231. Blutwürste.

Während das Schwein abgestochen wird, fängt man das Blut unter beständigem Rühren auf. Zu den Blutwürsten nimmt man dann drei Teile durch einen Seiher gegossenes Blut und einen Teil halb Milch halb Fleischbrühe, und rührt darunter feingeschnittene, in gutem Schweinefett weichgedämpfte Zwiebel nebst Neugewürz, Salz, Pfeffer, zu Pulver geriebenem Majoran und in feine Würfel geschnittenem Speck. Zur Probe wird etwas davon in einer kleinen Pfanne auf's Feuer gesetzt, wo es im richtigen Fall sofort gerinnen muß. Die Masse wird nun in Schweinsdärme nicht zu voll eingefüllt, weil diese sonst beim Sieden gern aufspringen, in beliebiger Größe unterbunden, und die Würste in lauem Wasser auf's Feuer gesetzt und wie vorige beendet. — Man kann sie nach Erkalten auch

in Scheiben schneiden, welche man in heißem Fett mit einem Eßlöffel verschnittener Zwiebel schnell auf beiden Seiten röstet, und hernach zu Tisch gibt. — Sehr gut schmecken sie, wenn sie mit verschnittener Zwiebel in gutem Fett von beiden Seiten gelb geröstet, und dann, mit einigen Eßlöffeln geriebenem oder geschabtem rohen Meerrettig bedeckt, sofort serviert werden. — Das verwendete Blut muß immer ganz frisch sein. Aelteres Blut kann man nicht gebrauchen, weil davon die Würste keine Haltung bekämen.

1232. Weißwürste.

Kalbsgekröse, Fleisch vom Kalbskopf, etwas vom Schweinskopf, Kalbsfüße und Rindfleischabfälle wird weichgekocht, zusammen mit einer Handvoll Petersilie, zwei großen Zwiebeln und zwei Stangen Porree ganz fein gehackt, und sodann 2¼ Kilo (4 Pfund) von diesem Gehäck zu 1$^1/_{10}$ Kilo (2 Pfund) geschlagenem Kalbsbrät in eine Schüssel genommen nebst zwei Eiern, zwei Handvoll Semmelbröseln, dem gehörigen Salz, etwas feingeschnittener Zitrone und zwei Kaffeelöffel Modegewürz, wo man hernach das Ganze unter Zugießen von ½—1 Ltr. (2—4 Schoppen) Fleischbrühe tüchtig abrührt und abknetet. Nun wird die Masse durch eine Wurstspritze in Rindsdärme eingefüllt, in beliebiger Größe unterbunden oder mit kleinen Hölzchen zugespießt, und die Würste dann in lauem Wasser zum Feuer gesetzt und so lange verwällt, bis sie nach oben kommen, unter welcher Zeit man sie einigemal umrührt. Zur Probe, ob die Würste fertig sind, wird mit einem spitzigen Hölzchen dareingestochen: kommt die Brühe rein heraus, so sind sie fertig. — Werden immer nur warm gegessen.

1233. Lindauer Schüblinge.

6¾ Kilo (12 Pfund) Rindfleisch wird noch warm mit einer Handvoll Salz nicht ganz fein gewiegt, ebenso wiegt man etwas grob 2¼ Kilo (4 Pfund) ziemlich fettes Schweinefleisch, und schneidet dann 840 Gr. (1½ Pfund) Speck in kleine Würfel. Dies alles wird zusammen mit 1 Ltr. (1 Maß) Wasser angerührt und gut gearbeitet, doch darf man das Wasser nur nach und nach daranschütten. Nun mengt man einen Eßlöffel Pfeffer, einen halben Eßlöffel Nelken und 35 Gr. (2 Lot) Salpeter darunter, läßt dieses Brät über Nacht stehen, und füllt es hernach ganz fest, was eine Hauptsache ist, in sauber geputzte Rindsdärme ein, indem man jeden Schübling gewöhnlich 280 Gr. (½ Pfund) schwer macht. Dann wird der Darm abgeschnitten, solcher an beiden Enden je mit einem hölzernen Spießchen umschlungen, die Schüblinge dadurch fest verschlossen, und nun

zwölf bis vierundzwanzig Stunden in den Rauch gehängt. Bei Gebrauch setzt man sie in frischem Wasser auf schwaches Feuer, und siedet sie langsam eine bis zwei Stunden, für gewöhnlichen Tisch gern in Reis-, Gersten- oder Erbsensuppe.

1234. Schlackwürste.

6$^3/_4$ Kilo (12 Pfund) gutes Ochsenfleisch, ein Halsstück, wird noch warm fein gewiegt, dann 3$^2/_5$ Kilo (6 Pfund) Schweinefleisch, entweder vom hohen Rücken oder Lempen, ebenfalls fein gewiegt. Nachdem dies zusammen in ein großes Geschirr gegeben, kommt Salz, Pfeffer, Neugewürz, etwas Salpeter und 1 Ltr. (1 Maß) Wasser dazu, und es wird nun alles gut geknetet, und über Nacht an einen kalten Ort gestellt. Den andern Tag wird die Masse nach voriger Nummer in mittelweite Därme eingefüllt, die Würste vierundzwanzig Stunden in den Rauch gehängt, und hernach an einem luftigen Ort aufbewahrt.

1235. Ipersiller Würste.

1$^1/_{10}$ Kilo (2 Pfund) etwa acht Tage zuvor mit einem Eßlöffel Salpeter und einer kleinen Handvoll Salz eingesalzenes Ochsenfleisch wird fein gehackt oder gewiegt, 1$^1/_{10}$ Kilo (2 Pfund) Kalbfleisch vom Schlegel ebenfalls fein gehackt, und dann etwas weniger fein ebensoviel ziemlich fettes Schweinefleisch, zugleich beint man sechs in Wasser weichgekochte Kalbsfüße aus, und hackt sie dann ganz fein. Nun mengt man 560 Gr. (1 Pfund) feingeschnittenen Speck, einige feingewiegte Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Modegewürz oder Nelken unter das Fleisch, und hierunter zuletzt noch gut die Kalbsfüße, sowie $^1/_2$ Ltr. (2 Schoppen) vom noch lauen Absud derselben. Diese Masse wird alsdann in gehörig weite Därme gefüllt, letztere, indem man fingerbreit Raum läßt, fest zugebunden, und die Würste eine Stunde gesotten, aber auf keinem starken Feuer, weil sie sonst gern aufspringen. — Werden kalt gegeben. Man kann sie auch, nachdem sie gesotten sind, abtrocknen und über Nacht in den Rauch hängen.

1236. Knackwürste.

1$^1/_{10}$ Kilo (2 Pfund) Schweinefleisch und 1$^7/_{10}$ Kilo (3 Pfund) Rindfleisch wird zusammen nicht zu fein gehackt, dann 840 Gr. (1$^1/_2$ Pfund) würflig geschnittener Speck, 35 Gr. (2 Lot) Pfeffer, 26 Gr. (1$^1/_2$ Lot) Ingwer, 17 Gr. (1 Lot) Nelken, ebensoviel Muskatnuß, gleichfalls 17 Gr. (1 Lot) Muskatblüte, alles gröblich gestoßen, 350 Gr. (20 Lot) Salz und $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) roter Wein dazugegeben, und das Ganze tüchtig abgeknetet, worauf man die Masse in starke rinderne

Därme fest einfüllt, und solche mit starkem Faden zubindet, dann mit einer Stricknadel in die Würste stößt, damit die Luft herausgehe, und sie so lange in den Rauch hängt, bis sie schön rot aussehen. — Sie dürfen nur stark fingerlang sein.

1237. Gansleberwürste.

Von drei schönen, großen Ganslebern wird die Hälfte in kleine Würfel geschnitten, die andere Hälfte fein gewiegt. Unterdes wird 560 Gr. (1 Pfund) frischer Speck eine halbe Stunde abgekocht, nach Erkalten mit $1\frac{1}{10}$ Kilo (2 Pfund) jungem Schweinefleisch, ebensoviel geklopftem, in Stücke geschnittenen Kalbfleisch vom Schlegel und 560 Gr. (1 Pfund) reingewaschenen, leicht abgeschälten, verschnittenen Trüffeln ganz fein gewiegt, und dies zusammen nebst der gewiegten Gansleber in einem großen Mörser noch fein abgestoßen, dann 280 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfund) Schinken oder gekochte Pökelzunge in etwas feinere Würfel geschnitten als die Gansleber, und vier Eßlöffel feingewiegte Schalotten und ebensoviel feingewiegte Petersilie in einem Stückchen Butter abgedämpft. Mit Ausnahme der in Würfel geschnittenen Leber wird nun alles in eine tiefe Schüssel genommen, Salz, zwei Kaffeelöffel weißer Pfeffer, ebensoviel gestoßene Nelken, eine geriebene Muskatnuß, ein Kaffeelöffel Neugewürz und ebensoviel gestoßener Thymian dazugethan, und das Ganze hernach mit drei Eiern und $\frac{1}{2}$—$\frac{3}{4}$ Ltr. (2—3 Schoppen) Fleischbrühe verdünnt und stark abgerührt. Nachdem zuletzt noch die in Würfel geschnittene Leber daruntergemengt, füllt man die Masse durch einen Wursttrichter oder eine Spritze in weite Rindsdärme, unterbindet die Würste in der Länge von 40 Ctm. (einer schwachen halben Elle), setzt sie in lauem Wasser auf schwaches Feuer, und läßt sie hier in die Höhe kommen, aber nicht kochen, was ungefähr eine halbe bis dreiviertel Stunde Zeit erfordert. Nun wird mit einem spitzigen Hölzchen in eine derselben gestochen: kommt die Brühe rein heraus, so sind sie fertig, im andern Fall müssen sie noch auf dem Feuer bleiben. Sie werden alsdann herausgenommen, abgetrocknet, und einige Tage in kalten Rauch gehängt, worauf man sie in Papier einwickelt und aufbewahrt.

Salate.

1238. Kopfsalat.

Nachdem die Köpfe von den groben äußern Blättern befreit, die innern gelben, von den Rippen gelösten Blätter in

der Mitte gespalten, und die Herzchen in vier oder, wenn klein, in zwei Teile verschnitten, wäscht man den Salat aus mehreren Wassern, und bringt ihn in einen Seiher zum Ablaufen. Wenn er abgelaufen ist, wird Salz und weniger Pfeffer, sowie Essig und Oel darangegeben, er dann gut untereinandergemengt, und mit feingeschnittenem Schnittlauch oder kleingehackter saurer Fleischsulz überstreut sofort serviert. Gewöhnlich wird er mit hartgekochten, länglich verschnittenen Eiern zierlich belegt. — Zu beachten ist, daß nicht zu viel Essig daran komme: es muß derselbe nach dem Anmachen kaum sichtbar sein; richtiges Verhältnis: zwei Teile Oel und ein Teil Essig. — Besonders gut, wenn man einen Eßlöffel feingeschnittenen Estragon daruntermengt. — Sehr zu empfehlen ist, einen Kaffeelöffel feinen Tafelsenf unter den Essig zu rühren.

1239. Kopfsalat auf andere Art.

Ist der Salat wie voriger hergerichtet, gewaschen und abgelaufen, so werden zwei hartgekochte Eigelb fein zerdrückt, solche mit zwei Eßlöffel französischem Senf, vier Eßlöffel Essig und sechs Eßlöffel feinem Oel, dann Salz und einer Messerspitze weißem Pfeffer angerührt, und mit dieser Sauce der Salat nun angemacht.

1240. Specksalat.

Hierzu wird immer der geringere Kopfsalat verwendet, dieser nach Nr. 1238 hergerichtet, gewaschen und zum Ablaufen gestellt. Unterdes setzt man 70—105 Gr. (4—6 Lot) klein würflig geschnittenen Speck in einer kleinen Pfanne auf's Feuer, läßt ihn gelb werden, gießt dann $^1/_8$ Ltr. ($^1/_2$ Schoppen) Essig darein, und läßt dies zusammen aufkochen. Nun streut man Salz und Pfeffer über den Salat, schüttet Speck und Essig kochend heiß darüber, und gibt ihn, nachdem alles gut untereinandergemengt, sofort zu Tisch. — Man kann auch, sobald der Speck gelb ist, einen Kochlöffel Mehl dareingeben, und mit obigem Essig dann glatt anrühren und aufkochen.

1241. Endiviensalat.

Die Endivien werden von den äußern grünen Blättern gereinigt, und die innern gelben Blätter nun fein länglich geschnitten, gewaschen, und eine Stunde in laues Wasser gelegt, damit sie die Bitterkeit verlieren. Nachdem sie in einem Durchschlag abgelaufen, wird der Salat mit Salz, Essig und Oel angemacht, und nach Belieben etwas Zucker daruntergemengt.

1242. Ackersalat. Nüßchensalat. Rapunzelsalat.

Nachdem die Würzelchen weggeschnitten und die unreinen Blättchen entfernt sind, wäscht man den Salat und läßt ihn

dann gut ablaufen. Nun wird er mit Salz, wenigem Pfeffer, Essig und Oel gut untereinandergemengt, und öfters mit hartgekochten, in Schnitze geschnittenen Eiern belegt. Er kann auch unter den Kartoffelsalat gemengt oder im Kranz darauf herumgelegt werden.

1243. Brunnenkressesalat.

Die Brunnenkresse wird behutsam ausgelesen, von den gröbsten Stielen befreit, und gewaschen, dann läßt man sie abtropfen, und macht den Salat nach voriger Nummer an.

1244. Brunnenkressesalat auf andere Art.

Ein oder zwei hartgekochte Eigelb werden zerdrückt, dann mit Oel, Salz, Pfeffer, wenigem Zitronensaft, etwas Zucker und ein paar Eßlöffel Wein gut verrührt, und der nach voriger Nummer hergerichtete Salat damit angemacht.

1245. Krautsalat.

Man entfernt von festen Weißkrautköpfen die äußern Blätter, und löst von den innern gelben Blättern die größten Rippen aus, dann schneidet man letztere Blätter nudelartig so fein wie möglich, und macht den Salat mit feingeschnittener Zwiebel, Salz, Pfeffer, etwas Kümmel, Essig und Oel an.

1246. Warmer Krautsalat.

Das wie voriges geschnittene Weißkraut wird mit Salz überstreut, mit kochendem Wasser übergossen, und zugedeckt eine halbe Stunde stehen gelassen, dann wird das Wasser abgeschüttet, und das Kraut, nachdem es gut abgelaufen ist, mit feingeschnittener Zwiebel, Essig und Oel angemacht.

1247. Krautsalat mit Speck.

Das Weißkraut wird nach Nr. 1245 geschnitten, und der Salat dann wie in Nr. 1240 angegeben beendet.

1248. Spargelsalat.

1249. Blumenkohlsalat.

Die am untern Teil abgeschabten, unten etwas abgeschnittenen, rein gewaschenen **Spargeln** werden in kleine Büschelchen gebunden, und in kochendem Salzwasser so lange gekocht, bis die Köpfe weich sind. Dann hebt man sie sorgfältig, damit die Köpfe nicht abfallen, heraus, richtet sie auf eine flache Salatschüssel in der Art an, daß die Köpfe einwärts stehen, und gibt sie mit Essig und Oel zu Tisch, die Platte nebenherum mit hartgekochten Eiern belegend. Der **Blumenkohl** wird, wenn er nach Nr. 443 gereinigt ist, in kochendem Salzwasser

weichgekocht, und alsdann gleich den Spargeln mit Essig und Oel serviert. — Beide Salate kann man, wenn sie angemacht sind, mit einer Sauce übergießen, bestehend aus zwei hartgekochten, zerdrückten Eigelb, mit drei Eßlöffel Essig, vier Eßlöffel Oel, einem Eßlöffel französischem Senf, wenigem feingeschnittenen Estragon, Salz und weißem Pfeffer untereinandergerührt. Auch werden zu beiden Salaten feinverschnittene Zwiebeln extra aufgestellt.

1250. Hopfenkeimchensalat.

Die Hopfenkeimchen werden rein ausgelesen, geputzt, gut gewaschen, in Büschelchen gebunden, und, nachdem die Stiele gleichmäßig abgeschnitten, in leichtem Salzwasser kernig weich abgekocht. Dann gießt man sie ab, befreit sie vom Bindfaden, und nachdem sie gut abgelaufen sind, macht man sie mit Essig, Oel, Salz, Pfeffer und Zwiebel an.

1251. Salat von grünen Bohnen.

Hierzu nimmt man möglichst zarte, kernlose Bohnen. Da die etwas stärkeren Bohnen Fäden haben, die sich öfters nicht abziehen lassen, so schneide man an deren Stelle dünne Schelfen ab, die Bohnen selbst aber fein länglich. Sie werden nun in vielem kochenden Salzwasser schnell weichgekocht, dann in einen Durchschlag gebracht, nach Ablaufen und wenn sie noch etwas warm sind mit ein wenig Salz, Pfeffer, feinverschnittener Zwiebel, Essig und Oel untereinandergemengt, und sogleich zu Tisch gegeben. — Belegt man an Fasttagen gewöhnlich mit länglich verschnittenen, hartgekochten Eiern, oder mit verschnittenen Sardellen. — Ein Eßlöffel feingeschnittener Estragon unter diesen Salat gemengt, macht ihn sehr wohlschmeckend.

1252. Salat von dürren Bohnen.

Die Bohnen werden den Tag vor Gebrauch in kaltes Wasser geweicht, und am folgenden Tag mit frischem, etwas gesalzenen Wasser auf's Feuer gesetzt und langsam weichgekocht. Dann läßt man sie im gleichen Wasser erkalten, und verfährt im übrigen nach voriger Nummer. — An Fasttagen werden öfters gewaschene, ausgegrätete, klein würflig geschnittene Häringe hieruntergemengt, oder der Salat obenüber damit belegt.

1253. Gurkensalat.

Man schält die Gurken, schneidet oder hobelt sie in ganz feine Blättchen, mengt sie mit Salz, Pfeffer, Essig und Oel gut untereinander, und gibt sie sogleich mit Schnittlauch bestreut zu Tisch.

1254. Gurkensalat auf andere Art.

Nachdem die Gurken abgeschält und in feine Blättchen geschnitten, werden sie mit dem gehörigen Salz überstreut, untereinandergemacht, und eine halbe Stunde bei Seite gestellt, dann drückt man sie fest aus, gibt Essig, Oel und etwas Pfeffer dazu, macht sie aufs neue gut untereinander, und bringt sie mit Schnittlauch bestreut zu Tisch.

1255. Selleriesalat.

Die rein geputzten Sellerie werden in Salzwasser kernig weich gekocht, dann noch besser geputzt, in Scheiben geschnitten, ein wenig Salz und Pfeffer darübergestreut, und mit Essig und Oel, wenn sie noch lau sind, gut untereinandergemacht.

1256. Radieschensalat.

Man schneidet die gewaschenen Radieschen (Monatrettige) in feine Blättchen, und mengt diese mit Salz, Pfeffer, Essig und Oel gut untereinander. — Nach Belieben kann man gewaschene, gut abgelaufene Gartenkresse daruntermischen.

1257. Rettigsalat.

Die reingewaschenen, abgeschabten Rettige werden in feine Blätter geschnitten, diese mit Salz überstreut, untereinandergemengt und eine halbe Stunde bei Seite gestellt, dann fest ausgedrückt, und der Salat nach Nr. 1253 beendet.

1258. Salat von roten Rüben.

Die Rüben, von denen die Blätter nicht zu genau weggeschnitten sein dürfen, werden in Salzwasser weichgekocht, dann abgeschält, und in Scheiben geschnitten, diese sogleich warm mit etwas Salz und Pfeffer überstreut, Essig und Oel darübergegossen, und untereinandergemacht. — Wird auch oft ohne Oel angemacht.

1259. Kartoffelsalat.

Man schäle frischgesottene Kartoffeln schnell ab, schneide sie nach einigem Erkalten in Scheiben, gebe Salz, Pfeffer und einen Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel daran, gieße Essig und Oel darüber, und mache den Salat noch warm gut untereinander. — Sollte der Essig zu scharf sein, so gibt man einige Eßlöffel Wasser oder, besser, warme Fleischbrühe an den Salat.

1260. Gestürzter Kartoffelsalat.

Frischgesottene, gleichgroße Kartoffeln werden geschält, nach völligem Erkalten in gleichgroße Blättchen geschnitten, und mit diesen der Boden und der Rand einer etwas tiefen Form (Auf-

laufform) schneckenartig ausgelegt. Die übrigen Kartoffeln, welche nicht so notwendig gleichgroß sein müssen, macht man wie vorigen Salat an, und füllt damit die leere Mitte der Form sorgfältig aus. Nun werden vier hartgekochte Eigelb fein zerdrückt, solche mit vier Eßlöffel feinem Oel, zwei bis drei Eßlöffel Essig, ein wenig Salz und Pfeffer angerührt, $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) laue, kaum noch laufende Fleischsulz (Nr. 1325) dazugegeben, und dies so lange an einen kalten Ort gestellt, bis es anfängt zu sulzen oder dicklich zu werden, wo man es dann über die Kartoffeln gießt, und das Ganze noch so lange an einen kalten Ort bringt, bis es fest geworden. Die Form taucht man jetzt schnell in heißes Wasser, und stürzt den Salat auf die bestimmte Platte um.

1261. Italienischer Salat.

Weichgesottene Kartoffeln werden warm abgeschält und in Scheiben geschnitten, sowie ein abgeschälter Apfel in feine Würfel, und dies mit einem Eßlöffel feingeschnittener Zwiebel, einem Eßlöffel feingeschnitenem Estragon, einem Eßlöffel Kapern, einem Eßlöffel sauber gereinigten, in Würfel geschnittenen Sardellen zwei hartgekochten zerdrückten Eigelb, zwei Eßlöffel französischem Senf, sechs Eßlöffel feinem Oel, acht Eßlöffel Weinessig, Salz und Pfeffer und etwas warmer Fleischbrühe zu einem saftigen Salat gut untereinandergemengt. Diesen bringt man in die Salatschüssel, welche damit gut über die Hälfte eingefüllt sein soll, stellt solche warm, auf daß der Salat nicht zu sehr erkalte, und verziert diesen jetzt auf folgende Art: Man legt zwei Eßlöffel klein würflig geschnittene Kartoffeln in den Essig von roten Rüben, was sie rosa färbt, verwiegt rote Rüben fein, ebenso zwei hartgekochte Eigelb und das Weiße der Eier, schneidet 70 Gr. (4 Lot) ausgegrätete Sardellen in feine Würfel, sowie von Petersilie, Schnittlauch oder jedem beliebigen grünen Salat fein zwei Eßlöffelvoll, desgleichen auch zwei Eßlöffel Kapern. Sind diese Dinge, jedes für sich, hergerichtet, so wird davon auf dem in der Schüssel befindlichen Salat, in geschmackvollem Wechsel der Farben, ein Stern zusammengestellt, der am Rande breit ist und gegen die Mitte sich zuspitzt. Nachdem der Salat auf diese Weise gänzlich bedeckt, wird in einem Geschirr etwas Essig, Oel und ein wenig Salz gut verrührt, und dies mit einem Eßlöffel sehr behutsam, damit keine Farbe in die andere komme, über denselben gegossen. (Siehe Abbildung.)

Anmerkung. Damit sich das Eiweiß besser zu Verzierungen verwenden läßt, wird es etwas verklopft, und dann durch ein reines Sieb oder

einen Schaumlöffel auf einen flachen Teller gegossen, welchen man auf Dunst stellt, bis sich das Eiweiß zusammengezogen hat.

1262. Italienischer Salat auf andere Art.

Wird ganz wie vorhergehender hergerichtet, nur setzt man aus den verschiedenen Zuthaten, statt eines Sterns, geschmackvoll nach den Farben geordnete Kränzchen ineinander. (Siehe Abbildung.)

1263. Kalbshirnsalat.

Zwei Kalbshirne werden gewaschen, rein abgehäutet, und in Salzwasser abgekocht, dann in kaltes Wasser gelegt, und nach gänzlichem Erkalten in Scheiben geschnitten, diese nun in eine Schüssel gegeben nebst etwas Salz, weißem Pfeffer, gutem Weinessig, feinem Olivenöl und gewiegter Petersilie, und zugedeckt zwei Stunden stehen gelassen. Unterdes bereitet man folgende Sauce: Körbel, Pimpinelle, Schnittlauch, Petersilie und Estragonblätter werden gewaschen und fein gewiegt, ein Eßlöffelvoll davon mit acht hartgesottenen Eigelb durch ein Sieb getrieben, und dies mit zwei Eßlöffel französischem Senf, etwas Salz, weißem Pfeffer und Essig zu ziemlicher Dicke eine halbe Stunde gerührt. Nun richtet man die Hirne kranzartig in eine tiefe Platte an und gibt vorstehende Sauce darüber, füllt in die Mitte etwas nudelartig geschnittenen, nach Nr. 1238 angemachten Kopfsalat, und stellt obenauf ein mit roter Aspik gefülltes Eierkörbchen (Bereitung s. nachstehend), während man die Schüssel mit gehackter saurer Gelée einfaßt. — Eierkörbchen: Ein schönes, hartgesottenes Ei wird in der Mitte geteilt, und nachdem das Gelbe herausgenommen, unten etwas glatt zugeschnitten und mit einem Dressiermesser rundherum ausgezackt. Von einer Zitronenschale wird dann ein schmales glattes Streifchen, mit dem Dressiermesser ebenfalls ausgezackt, als Bogen in das Ei eingesteckt, und das Körbchen nun mit roter Aspik oder in deren Ermangelung mit Kapern gefüllt.

1264. Fischsalat.

Ein $1^7/_{10}$ Kilo (3 Pfund) schwerer Karpfen wird ausgenommen, geputzt, und in Salzwasser abgekocht, dann auf ein Brett herausgelegt, sorgfältig ausgegrätet und in kleinere Stückchen geteilt, nun ein Häring gut ausgewaschen, geputzt, ausgegrätet und in feine, kurze Streifchen geschnitten, ferner vier Eier hartgekocht, das Gelbe bei Seite gelegt und aus dem Weißen ebenfalls Streifchen geschnitten, und zuletzt noch zwei kleine oder eine große Bricke oder eine Anguillote mit dem Messer abgeschabt und in kleine Scheibchen geschnitten. Dies alles bringt man nebst zwei Eßlöffel Kapern, ebensoviel in Scheib-

chen geschnittenen kleinen Essiggurken und einem Eßlöffel feingeschnittener Zwiebel in eine Salatschüssel, nimmt sodann zwei von den bei Seite gelegten Eigelb, zerdrückt solche fein, macht sie mit einem Eßlöffel französischem Senf, sechs Eßlöffel feinem Oel, ebensoviel Estragon- oder gewöhnlichem Weinessig, Pfeffer und Salz gut untereinander, und übergießt damit das in der Salatschüssel Hergerichtete, worauf das Ganze leicht zusammen vermischt wird. Die noch übrigen zwei Eigelb werden nun in ein über den Salat gehaltenes Sieb genommen, und mit dem Rücken eines Kochlöffels oder mit einem Erbsendrücker oder Eßlöffel derart durchgedrückt, daß der ganze Salat leicht davon bedeckt ist, alsdann gesottene rote Rüben in ganz feine Streifchen geschnitten, aus diesen längliche Vierecke auf der Oberfläche des Salats gebildet, und da, wo die Streifchen zusammenstoßen, eine Kaper, in die Mitte der Vierecke aber eine Olive gelegt. (Siehe Abbildung.)

1265. Fischsalat auf andere Art.

Nachdem der Salat ganz wie voriger bereitet und ebenfalls zwei Eigelb durch ein Sieb darübergedrückt, schneidet man rote Rüben wie oben und ebenso hartgekochtes Eiweiß, und bildet daraus dann abwechselnd Vierecke, so daß immer eines weiß, das andere rosa ist. An die Stelle der Kapern kommen eingemachte Stachelbeeren, und in die Mitte jedes Vierecks eine eingemachte Kirsche.

1266. Häringssalat.

Man wasche und klopfe den Häring, ziehe die Haut herunter, und schneide den Kopf ab, dann fasse man den Fisch an den untern Schwanzflossen, und schlitze ihn von unten nach oben in der Art, daß man ihn dreimal gegen sich schwingt. Der Rückgrat nebst den größern Gräten wird alsdann leicht zu lösen sein. Nun schneide man den Häring in feine Würfel oder längliche Stückchen, und mache diese mit Pfeffer, Essig, Oel und einem halben Eßlöffel feingeschnittener Zwiebel an. — Sehr gern wird unter diesen Salat ein abgeschälter, in Würfel geschnittener Apfel gemengt. — Ist es ein Milchner, so wird öfters die Milch zerdrückt, mit Essig und Oel verrührt, und über den Salat gegossen. — Vielfach steckt man den Kopf des Fisches, mit Zwiebelringchen überhängt, in die Mitte des Salats, und gibt den Schwanz dann in das Maul.

1267. Sardellensalat.

Die gewaschenen, abgeschabten, ausgegräteten Sardellen werden in längliche Stückchen geschnitten, diese in eine ovale

Salatschüssel gelegt, und mit untereinandergemachtem Pfeffer, Essig und Oel übergossen.

1268. Schneckensalat.

Die Schnecken werden nach Nr. 157 hergerichtet und weichgekocht. Nachdem man sie dann gänzlich hat ablaufen lassen, werden sie in eine Salatschüssel gelegt, mit Salz, Pfeffer und feingeschnittener Zwiebel bestreut, und mit Essig und Oel untereinandergemengt.

1269. Krebsschweifchensalat.

Es werden ungefähr fünfzig größere Krebse nach Nr. 910 abgekocht, und die Schweifchen ausgelöst, dann ein bis zwei hartgekochte, zerdrückte Eigelb mit einem Eßlöffel französischem Senf angemacht, und dies mit vier Eßlöffel Estragonessig und ebensoviel feinem Salatöl, Salz und etwas weißem Pfeffer gut abgerührt, hierunter nun die Krebsschweifchen gemengt, und das Ganze sowohl als Gabelfrühstück, wie auch als kleines Plättchen nach der Suppe gegeben.

1270. Salat von Ochsenmaul.

Ein Ochsenmaul wird, um den Schleim zu entfernen, mit Salz ausgerieben, dann gut ausgewaschen, und mit ein paar Ochsenfüßen vier bis fünf Stunden in Salzwasser gekocht, wo beide Teile gänzlich weich sein werden. Nun wird beides herausgenommen und ausgebeint, hernach in ein flaches Geschirr gelegt und mit einem Brettchen bedeckt, dieses beschwert, Maul und Füße nach gänzlichem Erkalten fein nudelartig geschnitten, Salz, Pfeffer und feingeschnittene Zwiebeln darübergestreut, Essig und Oel darangegossen, und das Ganze gut untereinandergemengt. — Dieser Salat kann auch wie voriger mit Eigelb und Senf angemacht, und in beiden Fällen zugedeckt einige Tage aufbewahrt werden.

1271. Fußsalat.

Drei Kalbsfüße und ein Schweinsfuß werden in Salzwasser weichgekocht und ausgebeint, dann mit Zwiebel und Zitronenschale nicht ganz fein verwiegt, mit ½ Ltr. (2 Schoppen) Fleischbrühe, Salz, Pfeffer und Muskatnuß noch eine halbe Viertelstunde gekocht, und nun in ein flaches Geschirr gegossen. Hierin stellt man das Eingegossene an einen kühlen Ort, stürzt solches, wenn es fest gesulzt ist, heraus, schneidet es fein länglich, und mengt dasselbe mit Essig, Oel und feingeschnittener Zwiebel untereinander. — Hiermit kann auch übriggebliebenes Fleisch gegeben werden, nur ist dann das Ganze recht fein zu verwiegen.

1272. Fleischsalat.

Von übriggebliebenem gesottenen oder gebratenen Fleisch werden kleine Würfel oder fein nudelartige Streifchen geschnitten, und diese mit Salz, Pfeffer, Essig, Oel und feingeschnittener Zwiebel untereinandergemengt. — Kann auch nach Nr. 1269 mit Eigelb und Senf angemacht werden.

1273. Eingelegter Kalbsbraten als Salat.

Uebriggebliebener Kalbsbraten vom Schlegel oder der Brust wird in dünne Scheiben geschnitten, und diese in eine Porzellanschüssel gegeben. Nun wird das Gelbe von zwei hartgesottenen Eiern, zwei kleine, sauber geputzte Sardellen, eine Zwiebel und ein Eßlöffel Kapern fein gehackt und in den zum Salat bestimmten Weinessig gethan, und dazu ein Eßlöffel Provenceröl und vier Eßlöffel guter Senf, sowie eine Messerspitze Pfeffer. Dies alles wird gut untereinandergerührt, dann über den Braten geschüttet, und dieser zwölf bis vierzehn Stunden stehen gelassen. — Hält sich acht bis vierzehn Tage.

1274. Polnischer Salat.

Uebriggebliebenes Fleisch, besonders Pökelfleisch, auch Wildpret, wird fein länglich oder klein würflig geschnitten, ebenso zwei große abgeschälte Aepfel, dies mit zwei hartgekochten, zerdrückten Eigelb gut untereinandergemacht, und in die Salatschüssel leicht niedergedrückt. In die Mitte wird jetzt ein Stern von länglichgeschnittenen hartgekochten Eiern geordnet, in dessen Mitte Oliven kommen, und der Rand nach Belieben mit fingerbreit verschnittenen Bricken, oder mit in Scheiben geschnittenen hartgesottenen Eiern belegt, dann wird Essig, Oel, Salz und Pfeffer gut aneinander verklopft, und mittels eines Löffels behutsam über das Ganze gegossen.

1275. Salat von Geflügel.

Von übriggebliebenem Geflügel wird das Fleisch von dem Gerippe abgelöst, dann abgehäutet, fein nudelartig geschnitten, mit etwas Salz und weißem Pfeffer bestreut, Essig und Oel darangegossen, und gut untereinandergemischt. Nun wird schöner Kopfsalat ebenfalls nudelartig geschnitten, rein gewaschen, nachdem er gut abgelaufen ist mit Essig, Oel, Salz und weißem Pfeffer angemacht, und aufgehäuft in die Mitte der Salatschüssel angerichtet. Um ihn zieht man hernach kranzförmig obiges hergerichtete Fleisch, und gibt das Ganze sogleich zu Tisch, weil der Salat schnell zusammenfällt. — Wird öfters mit sehr fein geschnittenem Estragon bestreut und mit kleinen

Krebsschweifchen besetzt, und kann alsdann mit feingehackter Sulz und verwiegtem Eigelb überstreut und verziert werden.

Anmerkung. Eine Hauptregel bei allen feineren Salaten ist: echten Weinessig und gutes Oel zu nehmen, und sie sogleich zu Tisch zu geben.

Compote.

1276. Gesulztes Aepfelcompot.

Zehn bis zwölf große Borsdorferäpfel oder Reinetten werden abgeschält, in der Mitte gespalten, mit einem kleinen runden Löffelchen vom Kernhaus befreit, und in kaltes Wasser gelegt, worein einige Tropfen Zitronensaft gedrückt wurden, dann wieder herausgenommen, und in einem Kastrol oder einer messingenen Pfanne mit 1 Ltr. (1 Maß) Wasser, 210 Gr. (12 Lot) Zucker, einer Zitronenschale und dem Saft einer halben Zitrone langsam weichgekocht, wobei man sehr achtgeben muß, daß sie nicht zerfallen. Nun nimmt man mit einem Eßlöffel sorgfältig Stück für Stück heraus, legt sie auf ein Sieb zum Ablaufen, und richtet sie nach Erkalten pyramidenartig, alle auf die innere Seite gelegt, auf die bestimmte Schüssel oder Compotschale an. Den zurückgebliebenen Saft schüttet man durch's Sieb, kocht ihn hernach mit 70 Gr. (4 Lot) grobgestoßenem Zucker noch dicker ein, läßt ihn halb erkalten, so, daß er anfängt zu sulzen, aber doch noch läuft, und gießt jetzt diese Sulz über die angerichteten Aepfel, indem man zugleich auf jeden der obern eine eingemachte Johannisbeere oder eine gewaschene Rosine setzt. (Siehe Abbildung.) — Läßt man den Aepfelsaft nicht so stark, d. h. nicht bis zum Sulzen einkochen, so sieht das Compot nicht so schön aus, ist aber angenehmer zu essen.

1277. Birnencompot.

Man schält zwanzig bis vierundzwanzig mittelgroße, gute Birnen, und wirft sie, nachdem die Butzen ausgestochen und die Stiele etwas abgestutzt, sogleich in frisches Wasser. Alsdann werden sie in siedendem Wasser, worein ein Glas weißer Wein gegeben, mit dem nötigen Zucker, einem Stückchen Zimt und etwas Zitronenschale auf's Feuer gesetzt, und langsam weichgekocht. Nun nimmt man sie heraus, legt sie auf ein Sieb zum Ablaufen und Erkalten, und richtet sie dann pyramidenartig, mit den Stielen aufwärts, auf die bestimmte Schüssel an. Den

zurückgebliebenen Saft kocht man inzwischen noch dicker ein, und gießt ihn, wenn er ganz erkaltet ist, über die angerichteten Birnen. (Siehe Abbildung.)

1278. Birnencompot auf andere Art.

Hierzu verwendet man von jenen Birnen, welche beim Kochen schön rot werden. Man bereitet und kocht sie wie vorige, nur kommt keine Zitronenschale und dafür ein Stengelchen Zimt und statt weißen Weins roter dazu, auch hebt man sie nicht eher heraus, bis der Saft daran dick eingekocht ist. Dann werden sie wie vorige angerichtet, mit stiftartig geschnittenen Mandeln gespickt, und mit feingeschnittenen Pistazien oder länglich geschnittenen, in Zucker eingemachten grünen Bohnen bestreut. — Die schöne rote Farbe bekommen die Birnen nur durch langsames und langes Kochen, namentlich in einem irdenen Tiegel.

1279. Aprikosencompot.

Zwanzig bis vierundzwanzig noch etwas harte Aprikosen werden gespalten und ausgesteint, und solche, nachdem die Haut abgezogen oder fein abgeschält, mit $^1/_2$ Ltr. (2 Schoppen) Wasser, $^1/_8$ Ltr. ($^1/_2$ Schoppen) Wein und dem nötigen Zucker behutsam eine Viertelstunde langsam weichgekocht, so daß sie ganz bleiben. Nun werden sie mit einem Löffel sorgfältig herausgehoben und zierlich in die bestimmte Schüssel angerichtet, und der zurückgebliebene Saft, nachdem er zuvor noch dicker eingekocht wurde, nach einigem Erkalten darübergegossen. — Bisweilen werden die Kerne gebrüht und abgeschält, und gröblich verschnitten über die Aprikosen gestreut.

Anmerkung. Dieses, sowie die folgenden Compote von Nr. 1280 bis 1286 dürfen nie stark kochen, sondern müssen immer eher nur ziehen, weil die feinen Obstgattungen sich sonst gleich verkochen.

1280. Pfirsichcompot.

Wird ganz wie vorhergehendes bereitet, nur verwendet man die Kerne nicht dazu.

1281. Zwetschgencompot.

1282. Pflaumencompot.

Man übergießt ungefähr vierzig schöne, reife, doch noch etwas feste Zwetschgen oder Pflaumen mit kochendem Wasser, stellt sie eine Viertelstunde zugedeckt bei Seite, und zieht dann die Haut davon ab; sind sie nicht vollständig reif, so muß man sie mit einem feinen scharfen Messer abschälen, weil die Haut nicht gern herunterläßt. Unterdes werden 140—175 Gr. (8—10 Lot) Zucker mit $^1/_2$ Ltr. (2 Schoppen) Wasser und

$1/8$ Ltr. ($1/2$ Schoppen) Wein auf's Feuer gesetzt, nach Abschäumen die Zwetschgen oder Pflaumen dareingegeben, und nachdem man sie einige Zeit darin mehr ziehen als kochen hat lassen, legt man solche mit dem Schaumlöffel auf ein Sieb zum Ablaufen. Der zurückgebliebene und von ihnen abgelaufene Saft wird noch dicker eingekocht, und hernach über das auf eine Platte angerichtete Compot gegossen.

1283. Kirschencompot.

840 Gr. ($1\frac{1}{2}$ Pfund) hübsche Kirschen werden abgestielt und ausgesteint (was am leichtesten mit einem spitzigen Hölzchen oder einem umgebogenen Draht geschieht), und mit einem Gläschen Wasser, ebensoviel Wein, 175 Gr. (10 Lot) Zucker und einem Stückchen Zimt auf's Feuer gesetzt, wo man sie unter öfterem Umschwingen einigemal überkochen läßt, dann mit dem Schaumlöffel herausnimmt, und in die bestimmte Schüssel anrichtet. Der zurückgebliebene Saft wird dicker eingekocht, und nach einigem Erkalten über die Kirschen gegossen.

1284. Stachelbeercompot.

560 Gr. (1 Pfund) noch etwas harte, von den Butzen und Stielen befreite Stachelbeeren werden mit 210 Gr. (12 Lot) Zucker, einem Glas Wasser und einem halben Glas Wein auf's Feuer gesetzt und einigemal leicht aufgekocht, dann mit dem Schaumlöffel in die bestimmte Schüssel angerichtet, und der zurückgebliebene, noch dicker eingekochte Saft darübergegossen.

1285. Stachelbeercompot auf andere Art.

Man gibt die wie vorige geputzten Stachelbeeren in kochendes Wasser, und stellt sie zugedeckt so lange neben das Feuer, bis sie in die Höhe kommen, wo man sie dann mit dem Schaumlöffel herausnimmt, und in ein Sieb legt. Nun kocht man 210 Gr. (12 Lot) Zucker mit einem Glas Wasser, bis er anfängt dick zu werden, legt sodann die Stachelbeeren hinein, und läßt sie, wie oben, zugedeckt auf dem heißen Herd wenigstens eine Stunde lang ziehen, doch dabei achtgebend, daß sie nicht kochen, da sie in diesem Fall gleich zerplatzen würden. Sie werden jetzt herausgehoben und in die Compotschale gelegt, und der zurückgebliebene Saft mit 105 Gr. (6 Lot) Zucker so lange eingekocht, bis er anfängt Blasen zu werfen und, in die Höhe gehoben, langsam vom Löffel abläuft, worauf dieser schöne, rötliche Saft über die Stachelbeeren gegossen, und das Ganze mit fein länglich geschnittener Zitronenschale, doch nur sparsam, bestreut wird.

1286. Himbeercompot.

840 Gr. ($1\frac{1}{2}$ Pfund) ausgelesene Himbeeren werden mit

210 Gr. (12 Lot) verstoßenem Zucker, worüber vier Eßlöffel Wasser gegossen wurde, einigemal aufgekocht, dann mit dem Schaumlöffel in die bestimmte Schüssel gelegt, der zurückgebliebene Saft, mit einem Kaffeelöffel Kirschwasser zur gehörigen Dicke eingekocht, über die Himbeeren gegossen, und das Compot zum Erkalten gestellt.

1287. Erdbeercompot.

Schöne ausgelesene Erdbeeren werden in die bestimmte Schüssel oder Compotschale gebracht, mit Zucker dick überstreut, ein Gläschen Wein darangegossen, und eine Stunde so stehen gelassen. Vor dem Auftragen bestreut man sie mit feingestoßenem Zimt. — Der Wein kann wegbleiben, und dafür der Zucker, mit etwas Wasser dicklich eingekocht, nach Erkalten über die Erdbeeren gegossen werden.

1288. Johannisbeercompot.

280 Gr. (1/2 Pfund) von den Stielen abgezupfte Johannisbeeren werden mit 140 Gr. (8 Lot) Zucker in einem messingnen Pfännchen einigemal überkocht, dann mit dem Schaumlöffel herausgenommen. Der zurückgebliebene Saft wird nun noch ziemlich dick eingekocht, und hernach über die angerichteten Johannisbeeren gegossen.

1289. Orangencompot.

Vier schöne Orangen werden in zweimesserrückendicke Scheiben geschnitten, diese, nachdem sie ausgekernt sind, in die Compotschale gelegt, mit feinem Zucker überstreut, und an einen kalten Ort gestellt, nach einer halben Stunde dann wieder bestreut, und nach einer weitern halben Stunde nochmals. Sind die Orangen bitter, so müssen sie abgeschält werden, so, daß auch nicht das geringste Weiße von der Schale daranbleibt.

1290. Gestürztes Aepfelcompot.

Man richtet die Aepfel nach Nr. 1276 her, verschneidet sie jedoch je in vier gleiche Teile, und kocht sie dann wie dort angegeben weich. Sind sie erkaltet, so wird Boden und Rand einer beliebigen Form in schöner Ordnung gedrängt damit ausgefüttert, der leere innere Raum mit den übrigen, minder schönen Aepfelschnitzen dicht eingefüllt, obenüber ein Papier gelegt, und so das Ganze fest eingedrückt. Nachdem das Papier abgenommen, legt man die bestimmte Compotschüssel über das Eingedrückte, stürzt das Compot um, und stellt es an einen kalten Ort. Vor dem Auftragen wird der unterdes dick eingekochte und wieder ziemlich erkaltete Saft der Aepfel darübergegossen. — V e r z i e r u n g: Es wird in der Form ein beliebiger

Kranz gebildet, in welchem größere, einigemal in Zuckerwasser aufgekochte Weinbeeren, auch eingemachte Hagebutten, die Blümchen, und in Zucker eingemachte, gehörig zugeschnittene grüne Bohnen oder in deren Ermangelung grüner Zitronat das Laubwerk darstellen. Auf diesen Kranz werden alsdann die Aepfel, wie oben beschrieben, gleichmäßig geordnet.

1291. Gestürztes Aepfelcompot von gedörrten Aepfeln.

Gute gedörrte, halbierte Aepfel werden in Wein und Wasser mit Zucker, ganzem Zimt und Zitronenschale weichgekocht, dann auf's Sieb gelegt, und der zurückgebliebene Saft derart eingekocht, daß er dick vom Löffel läuft. Unterdes werden die Aepfel in eine Compotschale möglichst dicht eingelegt, und der Syrup darübergegossen, das Compot nun kaltgestellt, umgestürzt und mit eingemachten Kirschen verziert.

1292. Kastanien- (Maronen-) Compot.

Nachdem die Kastanien einige Minuten gekocht, werden sie geschält wie bei Nr. 501, doch muß man achtgeben, daß sie ganz bleiben. Nun wird 140 Gr. (8 Lot) in einem Pfännchen etwas gelb gebrannter, mit einem Glas Wein aufgekochter Zucker (Nr. 2048) darangegossen, die Kastanien darin noch weichgekocht, hernach in die Compotschale angerichtet, und kaltgestellt.

Kaltschalen.

1293. Bierkaltschale.

Es wird eine Zitrone an 280 Gr. (1/2 Pfund) Zucker abgerieben, dieser in eine Schüssel gelegt und der Saft der Zitrone daraufgedrückt, daran 1 Ltr. (1 Maß) Weißbier gegossen, und solches bedeckt eine Viertelstunde bei Seite gestellt. Nun werden 140 Gr. (8 Lot) kleine, gewaschene Weinbeeren nebst sechs Eßlöffel Semmelbröseln (besser Zwieback) und wenigem feingestoßenen Zimt an das Bier gethan, dasselbe in den Keller gestellt, und ganz kalt serviert.

1294. Weinkaltschale.

Wird bereitet wie die Kaltschale von Bier, nur daß hierzu, statt Bier, alter Burgunder und 1/8 Ltr. (1/2 Schoppen) Wasser genommen wird. Die Versüßung geschieht nach Belieben.

1295. Sächsische Kaltschale.

Vier Eßlöffel geriebenes Schwarzbrot, ein Kaffeelöffel feiner Zimt, sechs Eßlöffel Zucker und der Saft einer kleinen halben Zitrone wird in eine Schüssel gegeben, und $^1/_2$ Ltr. (2 Schoppen) Weißbier dazugegossen, dies untereinandergemacht, und zu gänzlichem Erkalten in den Keller gestellt.

1296. Kaltschale von Eierschaum.

In 1 Ltr. (1 Maß) Milch gibt man 140 Gr. (8 Lot) an einer halben Zitrone abgeriebenen Zucker, zwei Eßlöffel Orangenblütewasser (s. Nr. 2064) und ein halbes Lorbeerblatt. Nachdem die Milch ein paarmal aufgekocht, werden sechs Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, und mit einem Eßlöffel Klößchen davon abgestochen, welche man in die kochende Milch einsetzt, zwei Minuten aufkocht, und unterdes mit dem Schaumlöffel leicht umkehrt, damit sie auch von der andern Seite kochen können, worauf man sie mit dem Schaumlöffel behutsam in die dazu bestimmte Schüssel anrichtet. Nun werden die sechs Eigelb mit $^1/_{16}$ Ltr. ($^1/_4$ Schoppen) kaltem süßen Rahm, noch zwei Eßlöffeln Orangenblütewasser, 70 Gr. (4 Lot) gestoßenem Zucker, einigen Körnchen Salz und acht Stück grob verstoßenen Makronen verklopft, und die zurückgebliebene kochende Milch darangegossen, dies dann wieder auf's Feuer genommen, unter fortwährendem Schlagen mit dem Schneebesen noch einmal kochend heiß, doch nicht kochend gemacht, und hernach behutsam über die Klößchen in die Schüssel gegeben. Es wird das Ganze jetzt in den Keller oder an einen sonstigen kalten Ort gestellt, und völlig erkaltet am Nachmittag oder auch zum Theetisch gegeben. Vor dem Auftragen übergießt man die Klößchen mittels eines Löffels nochmals mit der darunter befindlichen Eiermilch.

1297. Kaltschale von Himbeeren und Zwieback.

$1^1/_{10}$ Kilo (2 Pfund) rein belesene Himbeeren werden in einer messingenen Pfanne auf schwachem Feuer unter fortwährendem Rühren kochend heiß gemacht, dann ein Tuch über eine Schüssel gebreitet, die Himbeeren dareingeschüttet und leicht durchgepreßt. Nun nimmt man zu drei Teilen Himbeersaft einen Teil Wasser, versüßt mit gehörigem Zucker, legt hernach Makronen oder Zwieback, Anisschnitten u. dgl. in eine Cremeschüssel, und schüttet darüber den hergerichteten ganz erkalteten Himbeersaft. — Diese Kaltschale wird meist an Nachmittagen gegeben. Zur Zeit, wo es keine frischen Himbeeren gibt, vermischt man Himbeersaft mit einem Teil gutem alten Wein und Wasser, und versüßt nach Belieben mit Zucker.

1298. Kaltschale von Schwarzbrot.

Geriebenes Schwarzbrot, ausgesteinte schwarze Kirschen, Himbeeren, Rosinen und rein gewaschene große, ausgekernte Weinbeeren (von jedem dieser fünf Artikel eine Handvoll), dann 280 Gr. (1/2 Pfund) Zucker, woran eine Zitrone abgerieben wurde, und etwas feiner Zimt wird mit Burgunder oder sonstigem guten alten Wein angemacht, und mit Zuckerbrot oder Bisquit zu Tisch gegeben.

1299. Kaltschale von getrockneten Kirschen.

Schöne gedörrte schwarze Kirschen werden gewaschen, mit gutem Wein übergossen, ein Stengelchen feiner Zimt beigefügt, und nun bedeckt vierundzwanzig Stunden an einen warmen Ort gestellt, daß sie gut auflaufen. Hernach wird bis zur gehörigen Süße gestoßener Zucker dareingegeben, zwei Eßlöffel Zitronenzucker (Nr. 2051) oder Vanillezucker (Nr. 2050) daruntergemengt, und das Ganze mit beliebigem Backwerk zu Tisch gegeben. — Manche Kirschen sind durch's Dörren sehr hart; diese müssen vor Gebrauch in Wein so lange bedeckt gedünstet werden, bis sie aufgelaufen sind.

Warme Obstspeisen.

1300. Aepfelschalotte.

Acht bis zehn gute, abgeschälte, vom Kernhaus befreite Kochäpfel werden in feine Blättchen geschnitten, diese mit einem Gläschen Wein, 105 Gr. (6 Lot) Zucker, 70 Gr. (4 Lot) Butter und einer Zitronenschale auf's Feuer gesetzt, zugedeckt langsam weich und kurz eingekocht, so daß sie ohne Saft sind, in ein irdenes Geschirr geleert, und bei Seite gestellt. Nun schneidet man vier abgeriebene Milchbrote in halbfingerdicke Scheiben, taucht solche von beiden Seiten in zerlassene Butter, und füttert damit eine dick mit Butter ausgestrichene Form dicht aus; auf daß Boden und Rand genau und passend bedeckt sind, werden die Semmelscheiben, so weit es notwendig, übereinandergelegt. In diese ausgefütterte Form gibt man jetzt eine Lage von den gekochten Aepfeln, streut hierauf kleine, gewaschene Weinbeeren, bedeckt diese wieder mit einer Lage Aepfeln, und fährt so abwechslungsweise fort, bis die Form voll ist; im Ganzen verwendet man 70—105 Gr. (4—6 Lot) kleine Weinbeeren dazu. Das über die Form hervorstehende Brot wird abgeschnitten, die Aepfel mit den noch übrigen Semmelschnitten genau bedeckt, einige dünne Scheiben Butter darübergegeben, und

die Schalotte in heißem Ofen binnen ungefähr einer halben Stunde schön gelb gebacken, worauf man sie herausnimmt, behutsam, damit sie nicht zerfalle, auf eine Platte umstürzt, und die Form erst nach einigen Minuten von ihr abnimmt. Sie soll eine schöne gelbe Kruste haben, und muß, sobald sie aus dem Ofen kommt, serviert werden. — Die verschnittenen Aepfel kann man auch mit allen obigen Zuthaten roh in die ausgefütterte Form geben, doch müssen sie dann vorher wenigstens eine Stunde lang in den genannten Zuthaten einmariniert werden. Zuletzt drückt man sie mit einem Tuche fest ein, und schneidet 35 Gr. (2 Lot) Butter darauf. — Sehr fein schmeckt die Schalotte, wenn sie nach dem Umstürzen mit etwas Arak übergossen, dann dick mit Zucker bestreut und mit einem glühenden Eisen aufgebrannt wird.

Anmerkung. Die Schalotten können auch als Mehlspeise, somit als selbständiges Gericht gegeben werden.

1301. Aepfelschalotte mit Aprikosenmarmelade.

Bereitet und beendet man ganz wie vorige, statt Weinbeeren kommen jedoch einige Eßlöffel Aprikosenmarmelade dazu, welche man unter die gekochten Aepfel mengt.

1302. Pfirsichschalotte.

1303. Aprikosenschalotte.

Vier abgeschälte Milchbrote werden in halbfingerdicke Scheiben geschnitten, und diese nach Nr. 1300 in Butter umgekehrt, dann achtzehn bis zwanzig Pfirsiche oder Aprikosen abgeschält, ausgesteint mit 70 Gr. (4 Lot) Butter und 140 Gr. (8 Lot) gestoßenem Zucker auf's Feuer gesetzt, und unter öfterem Umschwingen so lange daraufgelassen, bis Butter und Zucker daran geschmolzen sind. Nun wird eine dick mit Butter ausgestrichene Form so dicht als möglich mit den Semmelscheiben ausgefüttert, die gekochten Pfirsiche oder Aprikosen dareingefüllt, das über die Form hervorstehende Brot abgeschnitten, und die Schalotte mit den noch übrigen Semmelscheiben bedeckt und eine halbe Stunde in mittelheißem Ofen gebacken, worauf man sie nach Nr. 1300 umstürzt und sogleich zu Tisch gibt. — Sollte vom Kochen der Pfirsiche oder Aprikosen zu viel Saft bleiben, so wird derselbe zurückbehalten und während des Backens der Schalotte dick eingekocht, wo man dann letztere nach dem Umstürzen damit überstreicht. Die gleichen Dienste leistet Himbeersaft, oder eine dünne, durchsichtige Marmelade.

Anmerkung Statt die Brotscheiben, womit man die bestrichene Form ausfüttert, in Butter umzukehren, kann man sie auch aus heißem Schmalz backen; dann kann aber nur Obst, das schon gekocht ist, eingefüllt werden, während man sonst die Aprikosen und Pfirsiche, gleich den Aepfeln, auch roh einfüllen kann.

1304. Aepfel mit Roggenbrot.

Man schneidet zehn gute, abgeschälte Kochäpfel in dünne Blättchen, und mengt unter 280 Gr. (1/2 Pfund) geriebenes altgebackenes Roggenbrot 140 Gr. (1/4 Pfund) gestoßenen Zucker und zwei Kaffeelöffel Zimt. Nun wird eine dick mit Butter ausgestrichene Form dicht mit dem Brot ausgestreut, und solches an den Wänden und am Boden der Form angedrückt, das noch übrige Brot gut unter die Aepfel gemengt, die Form mit letzteren vollgefüllt, solche mit einem Tuche fest eingedrückt, und 70 Gr. (4 Lot) Butter darübergeschnitten. Das Ganze wird jetzt im Ofen eine Stunde gebacken, hernach auf eine Platte umgestürzt, und mit Zucker bestreut sofort aufgetragen.

1305. Aepfel mit Reis.

210 Gr. (12 Lot) Reis wird mit kochendem Wasser angebrüht, nach Abgießen des letztern in kochender Milch langsam weich und dick eingekocht, und inzwischen 70 Gr. (4 Lot) Butter und ebensoviel an einer Zitrone abgeriebener Zucker dazugegeben und mitgekocht, worauf man den Reis vom Feuer nimmt und sogleich vier Eigelb dareinrührt. Währenddem schält man acht gute Kochäpfel, befreit sie vom Kernhaus, schneidet je nach der Größe jeden in vier bis sechs Teile, setzt diese in einem Kastrol mit 70 Gr. (4 Lot) Butter, 105 Gr. (6 Lot) Zucker, einer Zitronenschale und 1/2 Ltr. (1/2 Maß) Wasser auf's Feuer, kocht sie weich, doch dürfen sie nicht zerfallen, hebt sie dann mit dem Schaumlöffel heraus, stellt sie warm, und kocht den zurückgebliebenen Saft dick ein. Nun wird in der Mitte des Bodens einer runden, dick mit Butter ausgestrichenen und dicht mit Semmelbröseln bestreuten Form von ungefähr sechs Aepfelschnitzen ein kleiner Stern oder ein Kränzchen angebracht, und darüber die Hälfte des dick eingekochten Reises und auf diesen eine Lage Aepfel gegeben, welche man mit der andern Hälfte Reis bedeckt, wodurch die Form dann voll sein wird. Sind noch weitere Aepfelschnitze vorhanden, so legt man solche oben darüber, drückt das Ganze mittels eines verkehrten Eßlöffels fest ein, stellt es eine Viertelstunde in einen heißen Ofen, damit es durchaus heiß werde, stürzt dasselbe sodann auf eine warme Platte um, verziert es um den Rand mit eingemachten Kirschen, und gibt es, nachdem der dick eingekochte Saft der Aepfel durch's Sieb darübergegossen, sogleich zu Tisch.

1306. Pfirsiche mit Reis.

1307. Aprikosen mit Reis.

Werden beide ganz nach Nr. 1305 bereitet und beendet, nur nimmt man, statt der Aepfel, zwölf Pfirsiche oder Aprikosen.

1308. Aepfel mit Butter.

Es werden von sechzehn abgeschälten Reinetten oder Borsdorfern elf Stück genommen, aus diesen sorgfältig, da sie ganz bleiben müssen, mit einem fingerdicken Ausstecher das Kernhaus ausgestochen, und die Aepfel sogleich in kaltes, mit dem Saft einer halben Zitrone vermischtes Wasser gelegt, damit sie weiß bleiben. Nun setzt man in einer Pfanne 1/2 Ltr. (1/2 Maß) Wasser, 140 Gr. (1/4 Pfund) Zucker, 70 Gr. (4 Lot) Butter, ein Gläschen alten Wein und eine Zitronenschale zum Feuer, gibt die ausgestochenen Aepfel darein, und kocht sie zugedeckt langsam weich. Sollten sie nicht auf einmal gekocht werden können, so kann man die fertige Hälfte in einer Schüssel zur Wärme bringen, bis auch die andere Hälfte weichgekocht ist, worauf man sämtliche elf Aepfel warmstellt. Die noch übrigen fünf, in feine Blättchen verschnittenen Aepfel kocht man mit 70 Gr. (4 Lot) Butter und ebensoviel Zucker weich, und verrührt sie zur Marmelade oder streicht sie durch ein Sieb. In die Mitte der zum Anrichten bestimmten Compotschüssel werden nun sieben von obigen Aepfeln im Kranz nebeneinandergestellt, und deren Ausstich mit einer großen eingemachten Kirsche bedeckt, über diese sieben dann weitere drei, und deren Ausstich ebenso bedeckt, auf diese dann der letzte, welcher der größte sein sollte, gestellt und dessen Ausstich gleichfalls mit einer Kirsche bedeckt, und von der Marmelade jetzt ein Kranz um die Aepfel gezogen. Alles dies muß jedoch sehr schnell geschehen, damit das Ganze noch heiß zu Tisch kommt.

1309. Gestürzte Aepfel mit Butter.

Zwanzig Reinetten werden abgeschält, gespalten und vom Kernhaus befreit, dann die Hälfte je nach der Größe in vier bis sechs Teile verschnitten, und sogleich in kaltes Wasser, worein der Saft einer halben Zitrone gedrückt wurde, gelegt. Nun setzt man in einer Pfanne 1/2 Ltr. (1/2 Maß) Wasser mit 140 Gr. (8 Lot) Zucker, 70 Gr. (4 Lot) Butter, einem Gläschen gutem alten Wein und einer Zitronenschale zum Feuer, und kocht darin die Aepfelschnitze zugedeckt langsam weich, was jedoch sorgfältig geschehen muß, damit sie nicht zerfallen; sind alle weich, so hebt man sie mit einem Schaumlöffel auf eine Platte heraus, und stellt sie zugedeckt warm. In den zurückgebliebenen Saft gibt man alsdann noch 70 Gr. (4 Lot) Zucker, ebensoviel Butter, und hierauf die andere Hälfte der Aepfel, zuvor in feine Blättchen verschnitten, kocht diese darin weich, und verrührt sie zur Marmelade. Eine dick mit Butter ausgestrichene Form wird jetzt mit den gekochten Schnitzen schneckenartig so passend

als möglich sowohl am Boden als an den Wänden ausgefüttert, die leere Mitte mit Marmelade ausgefüllt, solche ziemlich fest eingedrückt, und sodann die Form noch kurze Zeit in den heißen Ofen gestellt, damit die Aepfel durchaus heiß werden. Nachdem man sie dann mit der Form herausgenommen, stürzt man sie vorsichtig auf die Platte um, läßt die Form noch einige Augenblicke darauf liegen, damit die Aepfel vollständig herausfallen, streicht hernach auf letztere einige Eßlöffel Himbeersaft oder ebensoviel von einer beliebigen dünnen Marmelade, und gibt sie sogleich zu Tisch. — Hierbei muß man ganz besonders darauf sehen, daß die Aepfelmarmelade ganz dick und trocken eingekocht ist, da im andern Fall beim Umstürzen der Form auf die Platte die Aepfel auseinanderrutschen würden.

1310. Gebratene Aepfel mit Butter.

Man schält Borsdorferäpfel oder Reinetten oder sonstige kleine feste Aepfel schön ab, reiht sie, nachdem das Kernhaus vorsichtig ausgestochen ist, in ein dick mit Butter ausgestrichenes, aufgeschlagenes Kuchenblech oder in ein anderes passendes, mit einem zweifingerhohen Rand versehenes Geschirr nebeneinander, bratet sie langsam im Ofen, begießt und bestreut sie während dieser Zeit öfters mit zerlassener Butter und gestoßenem Zucker (im Ganzen mit 105 Gr. [6 Lot] Butter und ebensoviel Zucker), und gibt, wenn sie anfangen gelb zu werden, ein Gläschen Wein daran. Sobald sie fertig sind, werden sie zierlich auf die bestimmte Platte angerichtet, der zurückgebliebene Saft mit ein wenig Wasser aufgelöst und aufgekocht, der Ausstich der Aepfel mit beliebigen eingemachten Früchten gefüllt, und die Sauce unter die Aepfel gegeben.

Anmerkung. Diese und die beiden vorhergehenden Nummern kann man auch als selbständige Gerichte mit kleinem Backwerk servieren.

3011. Gedünstete Aepfel mit Butter.

Acht bis zehn Aepfel werden geschält und in Schnitze geteilt, und diese in 70 Gr. (4 Lot) Butter und 1/4 Ltr. (1 Schoppen) Wasser mit 70 Gr. (4 Lot) Zucker und einer Zitronenschale zugedeckt auf schwachem Feuer weich und leicht eingedünstet, doch ohne sie umzurühren. Sie sollen eine ganz kurze Sauce und eine gelbliche Farbe haben, werden alsdann heiß angerichtet, und sogleich mit Cotelettes, Geflügel u. dgl. zu Tisch gegeben. — Kochen sich die Schnitze nicht schnell weich, so gießt man etwas Wasser nach. — Süße, nicht zu harte Aepfel kann man, nachdem sie vom Kernhaus befreit, auch ungeschält, ohne irgend welche Zuthat, in einem Stückchen Butter weichdämpfen.

Anmerkung. In letzterer Weise kann man auch Birnen dämpfen, diese müssen jedoch zuvor geschält werden.

1312. Braungedünstete Butteräpfel

Sechzehn kleine, feste Aepfel, die im Kochen nicht zerfallen,

werden geschält, und solche, nachdem das Kernhaus sorgsam ausgeschnitten oder mit einem Ausstecher ausgestochen, nebeneinander in ein breites, etwas tiefes Geschirr gestellt. Nun wird 105 Gr. (6 Lot) Butter, 140 Gr. (8 Lot) Zucker, eine Zitronenschale, ein Glas Wein und ebensoviel Wasser dazugegeben, und das Ganze im Ofen oder auf dem Herd weich und kurz eingedünstet, bis der Zucker anfängt sich zu färben, wo man dann noch etwas Wasser nachgießt, damit sich der Saft wieder auflöse. Sind die Aepfel weich und braun, so werden sie mit dem Backschäufelchen in die Compotschale angerichtet, der Saft darübergegeben, und beim Anrichten kleine Butterteigblümchen oder anderes kleines Backwerk zwischen sie und um sie herum gestellt.

1313. Reisäpfel.

280 Gr. (1/2 Pfund) Reis wird ganz nach Nr. 1305 weichgekocht, nur ohne Butter, und ebenfalls Eigelb und Zucker dareingerührt. Unterdes sticht man von zwölf bis sechzehn abgeschälten Reinetten oder Borsdorfern behutsam das Kernhaus aus, und setzt sie, zugedeckt, mit 210 Gr. (12 Lot) Zucker, einer Zitronenschale und so viel Wasser zum Feuer, daß man sie leicht darin weichkochen kann. Die Aepfel dürfen jedoch nicht verkochen oder zerplatzen, daher immer nachzusehen ist, und wenn einer vor dem andern weich wäre, so muß er herausgehoben und auf ein Sieb, unter welches ein Geschirr gestellt ist, zum Ablaufen gelegt werden. Sind alle weichgekocht und abgelaufen, so wird das in die Schüssel gelaufene Zuckerwasser zu dem in der Pfanne gegeben, und mit diesem noch dicklich eingekocht. Nun legt man den Reis in eine etwas weite Compotschüssel bergartig ein, und stellt die Aepfel im Kranz um denselben. Auf diesen ersten kommt dann ein zweiter und ein dritter Kranz, doch nimmt man zu jedem einen Apfel weniger, und es wird so eine Art Pyramide gebildet, ein halber Apfel macht oben den Schluß. Nachdem man jetzt das Ganze noch eine Viertelstunde in den Ofen gestellt, bedeckt man den Ausstich des obersten Apfels mit einer eingemachten Kirsche oder einer eingemachten Himbeere, dann wird das Gericht mit dem noch warmen, dick eingekochten, kaum noch laufenden Aepfelsaft übergossen, nach Belieben mit feingeschnittenen Pistazien oder grünem Zitronat überstreut, und sogleich zu Tisch gegeben.

1314. Geröstete Zwetschgen mit Chocolade.

560 Gr. (1 Pfund) schöne, gedörrte Zwetschgen werden gewaschen, in Wasser weichgesotten, und hernach abgeschüttet und ausgesteint. Nun macht man 140 Gr. (1/4 Pfund) Butter oder gutes Schmalz heiß, gibt die Zwetschgen darein, und röstet sie einigemal darin um, wohl achtgebend, daß dieselben nicht an=

brennen. Dann bringt man sie zum Ablaufen auf ein Sieb, legt solche, während sie noch warm sind, in 140 Gr. (8 Lot) geriebene, mit 105 Gr. (6 Lot) Zucker vermengte Chocolade, und kehrt sie darin um, so daß sie ganz damit überzogen sind. Hernach werden sie aufgehäuft auf die bestimmte Platte angerichtet, und der Rand der letztern mit Butterteigblümchen (Nr. 2066) bekränzt, welche vor dem Backen mit Ei bestrichen und mit Zucker und Zimt bestreut wurden.

1315. Chocoladezwetschgen auf andere Art.

560 Gr. (1 Pfund) schöne, gedörrte, gewaschene Zwetschgen werden in heißes Wasser gethan, und über Nacht in den abgekühlten Ofen gestellt, so daß sie anfschwellen, aber nicht kochen, dann nimmt man die Steine heraus, und steckt Mandelkerne an deren Stelle. Nun werden sechs Eiweiß mit so viel Zucker, als sechs Eier schwer sind, zu steifem Schnee geschlagen, und darunter 70 Gr. (4 Lot) fein geriebene Chocolade gemengt. Mit dieser Masse übergießt man jetzt die hübsch auf eine butterbestrichene Porzellanplatte geordneten Zwetschgen, und bäckt solche eine Viertelstunde in nicht zu heißem Ofen.

1316. Aepfelmus.

Gute Kochäpfel werden abgeschält, gespalten, vom Kernhaus befreit und gewaschen, dann mit einem kleinen Glas Wasser, einem Stück Zucker und einem Stengelchen Zimt auf's Feuer gesetzt, und zugedeckt weichgekocht. Wenn sie hernach verrührt und nach Belieben durch einen Durchschlag oder ein Sieb getrieben, werden sie in die bestimmte Schüssel angerichtet, dick mit Zucker überstreut, und mit einer glühenden Schaufel glaciert. — Kann man auch kalt geben.

1317. Aepfelmus auf gewöhnliche Art.

Die wie vorige hergerichteten Aepfel setzt man mit so viel Wasser, daß es bis zur Hälfte an ihnen heraufgeht, und einer Zitronenschale auf's Feuer, kocht sie zugedeckt weich, und verrührt sie sodann. Nun werden zwei Kochlöffel Mehl mit ¼ Ltr. (1 Schoppen) Milch glatt angerührt, dies unter beständigem Rühren an die Aepfel gegossen, letztere damit noch eine Viertelstunde langsam gekocht, und dann angerichtet. Man gibt jetzt zwei Eßlöffel geriebenes, in einem Stückchen Butter schön gelb geröstetes Weißbrot gleichmäßig darüber, und versüßt beliebig mit Zucker. — Auf diese Art kocht man die Aepfel gewöhnlich im Herbst, wenn sie noch rauh sind; sind sie schon abgelegen, so läßt man das Mehl und die Milch fort.

1318. Getrocknete Aepfel zu kochen.

Getrocknete (gedörrte) Aepfelschnitze werden reinlich gewaschen, und mit zwei Teilen Wasser, einem Teil Wein, einem Stückchen Zucker und Zimt bedeckt langsam weichgekocht, dann ein Kochlöffel Mehl in heißem Schmalz gelb geröstet, und mit der noch vorhandenen Brühe der Aepfel abgerührt, dies nun an letztere gethan, nötigenfalls noch Wasser dazugegebea, und das Ganze noch gut eingekocht. — Bei gutem, süßen Obst kann Zucker und Wein wegbleiben.

1319. Getrocknetes Obst zu kochen.

Man nimmt getrocknete Aepfel und Birnen, getrocknete Zwetschgen und getrocknete Kirschen oder Weichseln, reinlich in warmem Wasser gewaschen und von jedem gleichviel, und kocht dieses zusammen nach vorhergehender Nummer. — Gut ist es, wenn man die Birnen eine Stunde vor dem übrigen Obst zusetzt, da sie nicht so schnell weich werden.

1320. Gekochte Birnen.

Gute, geschälte Kochbirnen werden je nach ihrer Größe ganz oder gespalten mit einem Stengelchen Zimt auf's Feuer gesetzt, so viel Wasser darangegossen, daß es die Höhe der Birnen hat, und diese darin, zugedeckt, halb weichgekocht. Unterdes röstet man in einem Stückchen Butter einen Kochlöffel Mehl und einen Eßlöffel Brotbröseln schön gelb, rührt dies mit der Birnenbrühe ab, kocht es damit auf, gießt diese Sauce nun an die Birnen, und kocht letztere, nachdem ein Stückchen Zucker darangethan, vollends darin weich. — Zucker und Zimt kann auch wegbleiben.

1321. Gekochte Kirschen.

1 1/10 Kilo (2 Pfund) von den Stielen abgezupfte Kirschen werden mit einem Gläschen Wasser, ebensoviel Wein, einem Stückchen Zucker und etwas Zimt eine halbe Viertelstunde gekocht, dann in die Schüssel angerichtet, und die Sauce darübergegossen. Ist zu viel Sauce vorhanden, so wird solche nach dem Anrichten der Kirschen noch dicker eingekocht. — Sind besonders zu Rohrnudeln (Nr. 1040) sehr gut.

1322. Gekochte Zwetschgen.

Die Zwetschgen werden ausgesteint und gewaschen, mit 70 Gr. (4 Lot) Butter, einem halben Gläschen Wasser, einem Stück Zucker und einem Stengelchen Zimt auf's Feuer gesetzt und zugedeckt weichgedünstet, dann in eine Schüssel angerichtet, und der Saft darübergegossen. — Kann man auch ganz nach voriger Nummer kochen.

1323. Getrocknete gekochte Zwetschgen.

560 Gr. (1 Pfund) Zwetschgen werden in warmem Wasser gewaschen, dann mit einem Glas Wein, $^3/_4$ Ltr. (3 Schoppen) Wasser, einem Stückchen Zucker und einem Stengelchen Zimt zum Feuer gesetzt, und zugedeckt langsam weichgekocht. Nachdem sie mit einem Schaumlöffel in die bestimmte Schüssel angerichtet, wird der zurückgebliebene Saft noch ein wenig eingekocht, und sodann darübergegossen.

1324. Gekochte getrocknete Zwetschgen auf gewöhnliche Art.

Nachdem die Zwetschgen in warmem Wasser gewaschen, werden sie mit Wasser zum Feuer gesetzt, und langsam weichgekocht, unterdes ein Kochlöffel Mehl und ein Eßlöffel Semmelbröseln in einem Stückchen Butter gelb geröstet, dies mit dem Wasser der Zwetschgen abgerührt, und letztere dann noch eine Viertelstunde darin aufgekocht.

Verschiedene kalte Gerichte.

1325. Fleischsulz.

Acht reingeputzte, verhauene Kalbsfüße, einige Kalbsknochen und $1^7/_{10}$ Kilo (3 Pfund) Rindfleisch werden in einem irdenen Hafen oder gut verzinnten Kastrol auf's Feuer gesetzt, und drei Teile helle Fleischbrühe und ein Teil halb weißer Wein halb Essig darangegossen, so daß es handhoch über das Fleischwerk geht. Wenn solches bereits am Kochen ist, schäumt man es rein ab, gibt einen geputzten Selleriekopf, einige Petersilienwurzeln, eine gelbe Rübe, vier Lorbeerblätter, zwei mit einigen Nelken besteckte Zwiebeln, vier Blättchen Muskatblüte, zwölf Pfefferkörner, ein Sträußchen Estragon, ein halbfingerlanges Stückchen Meerrettig und Salz darein, und läßt dies nun, indem man inzwischen etwas abfettet, vier bis fünf Stunden ganz langsam einkochen ohne zuzugießen, bis die Brühe dem Fleischwerk gleichsteht, worauf man das Ganze in ein auf einer Schüssel stehendes Sieb schüttet. Ist es rein abgelaufen, so werden Fleisch und Füße herausgehoben und beliebig verwendet (letztere gewöhnlich zu Fußsalat), die Brühe über Nacht in den Keller gestellt, am andern Morgen das sich wieder gesammelt habende Fett mittels eines blechernen Löffels abgenommen, und die Sulz bis auf den Satz nebst sechs verklopften Eiern in ein reines Kochgeschirr gebracht. So läßt man sie auf dem Feuer unter

fortwährendem Rühren bis zum Kochen kommen. Hat sie einmal aufgekocht und sind die Eier geronnen, so stellt man die Sulz dann eine gute Viertelstunde genau zugedeckt an einen warmen Ort bei Seite, während welcher Zeit sie sich geschieden haben soll. Unterdes wird an die vier Füße eines umgekehrten Stuhls eine reine Serviette gespannt und festgebunden, ein reines Kastrol oder eine Schüssel daruntergestellt, und einige Schöpflöffelvoll von der Sulz daraufgegossen. Der erste Aufguß muß, nachdem er durchgelaufen, wieder zurück zu der unreinen Sulz gebracht werden, und diese während des Durchgießens stets an einem warmen Ort stehen. Nun gibt man nochmals zwei Schöpflöffelvoll auf die Serviette. Sollten solche noch nicht kristallhell durchlaufen, so bringt man sie wiederum zu der unreinen Sulz, worauf man abermals zwei Schöpflöffelvoll auf die Serviette gibt, wo die Sulz nun wohl kristallhell durchläuft. Wenn letzteres nicht der Fall sein sollte, so wird die ganze Sulz schnell durchgegossen, alsdann verklopft man zwei bis drei Eiweiß dünn mit zwei Eßlöffel Wasser, gibt es an die durchgelaufene Sulz, nimmt dieselbe neuerdings auf's Feuer, läßt sie unter fortwährendem Rühren einmal aufkochen, und stellt sie zugedeckt noch eine Viertelstunde an einen warmen Ort bei Seite, wo sie sich nun geschieden haben wird, und man sie nach und nach, wie oben bemerkt, wieder durch eine reine, frisch aufgespannte Serviette gießt. — Besser noch geschieht das Durchgießen (Filtrieren) der Sulz durch einen Filzhut (Filtrierbeutel), der oben weit ist, und nach unten sich zuspitzt; derselbe muß aber vor dem Gebrauch immer einige Zeit in laues Wasser gelegt, und nach dem Gebrauch sogleich wieder rein ausgewaschen und getrocknet werden. — Fast erkaltet, doch noch laufend, verwendet man die Sulz zum Einsetzen von Fisch- und Fleischwerk oder zum Uebersulzen, ganz erkaltet und fest bestanden zu Verzierungen. Man kann sie zu dem Zwecke auch färben: rot, indem man Roterübenessig, grün, indem man einige Tropfen Spinattopfen an die laue Sulz rührt; gelb mit abgebrühtem Safran, oder indem man einen Teil derselben mit dunklen Zwiebelschalen an einen warmen Ort stellt, und eine Viertelstunde damit ziehen läßt. — Soll die Sulz für Kranke dienen, so nimmt man einen Kalbsschenkel (Haxen) und zwei Kalbsfüße, beides zerhauen, eine ältere, reingeputzte und verhauene Taube, $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) Wein und so viel Wasser, daß es darüber hergeht, stellt dies in einem Kastrol auf's Feuer, und schäumt bei beginnendem Kochen rein ab. Nun wird eine zerschnittene Zwiebel, eine halbe Sellerìewurzel, eine halbe gelbe Rübe, beides rein gewaschen und geputzt, eine Petersilienwurzel

samt dem feinsten Kraut, etwas Lauch und weniges Salz beigefügt, und so läßt man das Ganze zwei Stunden langsam kochen. Nachdem dann ein Eßlöffel Zitronensaft dazugegeben, wird es durch einen feinen Seiher oder ein Tuch abgeschüttet und kaltgestellt, nach gänzlichem Erkalten das Fett obenüber abgenommen, und die Sulz verwendet.

1326. Aspik.

Wird ganz nach voriger Nummer bereitet und beendet, nur muß man eine alte Henne und einige alte Tauben mitkochen, und, statt Essig, den ganzen Teil Wein nehmen.

1327. Fischsulz. Fastensulz.

Man schneidet einen $2^1/_4$ Kilo (4 Pfund) schweren Karpfen in Stücke, setzt solche in einem reinen, gut verzinnten Kastrol oder in einem irdenen Hafen mit 2 Ltr. (2 Maß) frischem Wasser, $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) Essig und ebensoviel gutem alten Wein auf's Feuer, und fügt sechs Lorbeerblätter, sechs ganze Pfefferkörner, ein zusammengebundenes Sträußchen Petersilie, ein Sträußchen Thymian, Salz und 35 Gr. (2 Lot) über Nacht in Wasser eingeweichte Hausenblase (Nr. 2150) oder 70 Gr. (4 Lot) ebenfalls geweichte Gélatine (Nr. 2151) bei. Dies läßt man zusammen eine Stunde langsam kochen, und stellt es dann eine Stunde zugedeckt bei Seite. Nach dieser Zeit wird der Karpfen herausgenommen, auf eine Schüssel gebracht, und mit einem naßgemachten Tuch und zugleich noch mit einem Deckel gut bedeckt, damit er nicht austrockne, die noch laufende Sulz aber durch's Sieb in eine irdene Schüssel gegossen, und so lange in den Keller gestellt, bis sie bestanden ist. Alsdann nimmt man alles auf der Oberfläche befindliche Fett mit einem Blechlöffel rein ab, gibt drei oder vier bis zum Schäumen verklopfte Eiweiß in ein Kastrol, leert die Sulz bis auf den Bodensatz darein, läßt solche auf dem Feuer unter beständigem Rühren zum Kochen kommen, und stellt sie nun zugedeckt eine Viertelstunde an einen warmen Ort, auf daß sich die Eier zusammenziehen und die Sulz sich scheidet. Die übrige Behandlung ist ganz dieselbe wie bei Nr. 1325. Die kaum noch laufende Sulz wird hernach über den Karpfen gegossen, und das Ganze, nachdem die Sulz fest geworden, mit Krebsschweifchen und Grünem verziert, zu Tisch gegeben. — Sollte man weniger Sulz, als hier bemerkt, benötigen, so lasse man die Hausenblase oder Gélatine ganz weg, und nehme von den andern Zuthaten nur die Hälfte, von dem Fisch jedoch das volle Quantum, lasse letztern ebenfalls ganz langsam kochen, und stelle ihn wie vorigen kalt. Die Sulz wird dann wohl durch's Sieb gegossen,

aber nicht geklärt, hernach an einen kalten Ort gestellt, und halb erkaltet über den Fisch gegeben. — Statt eines Karpfen kann man zur Hervorbringung des Standes der Fischsulz auch nur ganz ordinäre Fische verwenden, welche man dann mit einer sauren braunen Sauce (Nr. 305) für den gewöhnlichen Tisch benützen kann, während man die durch sie gewonnene Sulz zum Uebersulzen beliebiger feinerer Fische verwendet.

Anmerkung. Das Sulzen und Uebersulzen der Gerichte muß stets an einem kalten Ort geschehen.

1328. Gesulzter Karpfen.

Soll der Karpfen ganz auf den Tisch kommen, so darf er nicht weniger als $1^{7}/_{10}$ Kilo (3 Pfund) wiegen. Er kann nach Belieben geschuppt werden, doch ungeschuppt ist er schöner, in letzterm Fall muß er dann jedenfalls ganz bleiben. — Derselbe wird ganz wie in voriger Nummer beschrieben hergerichtet und gekocht, ebenso die Sulz, hernach bringt man ihn ebenso in eine Schüssel, und bedeckt ihn wie dort bemerkt; dagegen muß die Sulz, nachdem sie geklärt ist, gänzlich erkalten, und wird alsdann klein gehackt. Von der Hälfte derselben macht man nun auf die bestimmte Platte ein Bett, legt den Fisch darauf, überstreut ihn mit der andern noch etwas feiner gehackten Hälfte Sulz, verziert ihn mit abgezupfter Petersilie, und gibt ihn mit Essig und Oel zu Tisch. — Er kann auch nach Nr. 825 blau abgesotten, und nach gänzlichem Erkalten dann mit Fleischsulz (Nr. 1325) auf die ebenbeschriebene Art verziert und gesulzt werden.

1329. Uebersulzter Karpfen.

Der Karpfen wird geschuppt, ausgenommen, von innen ausgewaschen, und blau abgesotten (Nr. 825), worauf man ihn in seinem Sud gänzlich erkalten läßt, dann auf eine Platte legt, und die beinahe erkaltete, doch noch laufende Aspik (Nr. 1326) oder Fleischsulz (Nr. 1325) langsam mehreremal darübergießt, bis er halbfingerdick damit bedeckt. Nun rührt man 105 Gr. (6 Lot) Butter mit etwas Zitronensaft und Salz weiß ab; spritzt dies durch Papierdüten (Scharmützel), welche durch egales Abschneiden der Spitze unten etwas geöffnet sind, in verschiedenem Laubwerk darüber, und verziert den Fisch noch mit Schneckchen von ausgegräteten Sardellen, auch mit ausgestochener, oder, ebenfalls durch Papierdüten, mit noch etwas weicher gefärbter Sulz (siehe Nr. 1325, S. 431). Der leere Raum neben dem Karpfen wird mit gehackter Sulz belegt, und das Ganze gewöhnlich mit Essig und Oel zu Tisch gegeben. — Man kann diesen Karpfen auch mit einer Krone verzieren,

welche man folgendermaßen herstellt: In eine Papierdüte wird Kalbfleischfarce (Nr. 1387) gefüllt, und davon auf ein butterbestrichenes Deckelchen oder kleines Blech ein nußgroßes Häufchen gesetzt, in welches man dicht nebeneinander sechs bis acht abgekochte Krebsschwänzchen, die Spitzen nach oben gerichtet, steckt, und so eine Krone bildet. Nachdem mit einem kleinen Kartoffelausstecher aus einer schön grünen, eingemachten Gurke ein Knopf ausgestochen, wird in die leere obere Mitte der Krone noch ein wenig Farce gespritzt, der grüne Knopf daraufgesetzt, ein Stückchen Speckschwarte darübergelegt, und das Ganze in einen nicht zu warmen Ofen gestellt. Nach einer leichten Viertelstunde nimmt man es heraus, beseitigt die Schwarte, und wenn die Krone völlig erkaltet ist, wird sie auf den zuvor etwas übersulzten Kopf des Fisches gesetzt, und dann nebst dem Fisch übersulzt.

1330. Karpfen in Aspik oder Fleischsulz.

Der rein geputzte, von innen ausgewaschene, $1^{7}/_{10}$—$2^{1}/_{4}$ Kilo (3—4 Pfund) schwere Karpfen wird in Stücke geschnitten, blau abgesotten (Nr. 825), und im Sud zum Erkalten gestellt, dann herausgenommen, und auf ein Sieb zum Ablaufen gelegt. Unterdes gießt man in eine runde Form halb fingerhoch Aspik oder Fleischsulz (Nr. 1326, 1325), legt, nachdem letztere fest bestanden, eine beliebige Verzierung ein, (z. B. einen Kranz oder ein Bouquet von abgezupfter Petersilie, und dazwischen gekochte, in Blättchen geschnittene, mit kleinen Förmchen ausgestochene gelbe Rüben, desgleichen gekochte rote Rüben, hartgekochtes, zu spitzzulaufenden Blättchen geschnittenes Eiweiß, auch ausgelöste Krebsschweifchen, abgekochte Morcheln u. s. w.,) ordnet dies alles hübsch, und bespritzt es mit der kaum noch laufenden Sulz, damit es Haltung bekomme. Ist es bestanden, so wird es noch mit vier Eßlöffel Sulz bespritzt, und sobald auch diese bestanden, der Fisch mit der oberen Seite daraufgelegt, und mit so viel Sulz übergossen, daß er davon bedeckt ist. (Alles vorstehend Bemerkte muß an einem kalten Ort geschehen.) Wäre nun noch eine Lage Fisch vorhanden, so gibt man sie oben darauf, und übergießt sie mit Sulz, wobei dann letztere über den Fisch hergehen muß, denn wenn ein Teil desselben noch hervorstände, so könnte die Sulz beim Umstürzen zerfallen. Nachdem Fisch und Sulz fest bestanden, wird die Form in heißes Wasser getaucht, hernach mit der bestimmten Platte überdeckt umgestürzt, die neben herabfließende Sulz mit einem Tuch aufgetupft, der Rand der Platte rein abgewischt, und dieses schöne und gute Gericht mit Essig und Oel sofort zu Tisch gegeben. (Siehe Abbildung.)

1331. Karpfen in grüner Mayonnaise.

Wenn der Karpfen geputzt, ausgenommen, in beliebige Stücke geschnitten und nach Nr. 825 blau abgesotten ist, stellt man ihn in seinem Sude kalt, und bereitet inzwischen von zwei bis drei Eigelb eine grüne Mayonnaise (Nr. 340). Der gänzlich erkaltete Fisch wird dann herausgenommen, leicht abgetrocknet, und Stück für Stück mit der oberen Seite in die Mayonnaise eingetunkt, nun auf die dazu bestimmte Schüssel gelegt, so, daß die äußere Seite des Fisches oben ist, die übrige Sauce darübergegossen, die ganze Platte mit hartgekochtem Eiweiß und weichgekochten gelben und roten Rüben, (jede dieser drei Sachen mit ganz kleinen Förmchen zu Blümchen ausstochen,) beliebig garniert, und mit Essig und Oel zu Tisch gegeben.

Anmerkung. An Fasttagen kommt unter die Mayonnaise, statt Fleischsulz, Fischsulz, oder man bereitet die Mayonnaise auch ohne Sulz.

1332. Karpfen in weißer Mayonnaise.

Wird ganz wie vorhergehender behandelt, nur daß man weiße Mayonnaise (Nr. 341) verwendet. Der angerichtete Fisch wird mit einem Kranz von hartgekochten, in Scheiben oder Schnitze geschnittenen Eiern und ausgelösten Krebsschweifchen verziert, und mit Essig und Oel aufgestellt.

1333. Gesulzter Rheinlanke.

Dieser sollte womöglich ganz auf den Tisch kommen, oder doch wenigstens in einem großen Stück. Er wird nach Nr. 871 hergerichtet und blau abgesotten, und in seinem Sude kaltgestellt, dann auf die bestimmte Platte ein Bett von kleingehackter Fleischsulz gemacht, der gut abgelaufene Fisch darauf angerichtet, mit Sulz, die noch feiner gehackt ist, überstreut, und wie der gesulzte Karpfen (Nr. 1328) zu Tisch gegeben. Jedenfalls serviert man Essig und Oel damit. — An Fasttagen muß, statt der Fleischsulz, Fischsulz (Nr. 1327) dazu verwendet werden.

1334. Uebersulzter Rheinlanke.

1335. Rheinlanke in Aspik.

Werden ganz wie die Karpfen Nr. 1329 und 1330 behandelt.

1336. Rheinlanke in Mayonnaise.

Man siedet den Rheinlanken ganz oder in einem großen Stück nach Nr. 871 blau ab, und stellt ihn in seinem Sude kalt. Nach gänzlichem Erkalten nimmt man den Fisch heraus,

legt ihn abgetrocknet auf die bestimmte Platte, und übergießt ihn mit einer von zwei bis drei Eigelb bereiteten Mayonnaise (Nr. 340 oder 341), so, daß er halbfingerdick damit bedeckt ist. Man faßt ihn nun mit einem Kranz von abgezupfter Petersilie, hartgekochten Eiern und ausgelösten Krebsschweifchen ein oder spritzt mit weißabgerührter Butter (siehe Nr. 1329) Blümchen u. dergl. darüber, und gibt ihn mit Essig und Oel zu Tisch.

1337. Gesulzter Hecht.

1338. Gesulzte Forellen.

Werden bereitet wie der gesulzte Karpfen (Nr. 1328).

Anmerkung. Da Rheinlanken, Hechte und Forellen weniger Sulz geben als die Karpfen, so muß, wenn sie mit Fastensulz gesulzt werden, 17 Gr. (1 Lot) Hausenblase oder 35 Gr. (2 Lot) Gélatine mehr genommen werden, oder noch einige Pfund ordinäre, in Stücke geschnittene Fische.

1339. Uebersulzte Forellen.

Nachdem die Forellen ganz nach Nr. 852 hergerichtet und blau abgesotten sind, läßt man sie in ihrem Sude erkalten, nimmt sie dann heraus, befreit sie vom Faden, womit sie aufdressiert sind, trocknet sie leicht ab, und legt sie auf die bestimmte Platte pyramidenartig übereinander, so, daß zuletzt eine Forelle oben zu liegen kommt. Sie werden nun mit bereits bestandener, kaum noch laufender Aspik (Nr. 1326) oder mit Fleischsulz (Nr. 1325) übergossen, und zwar so oft, bis sie ganz damit überzogen sind, worauf man dieselben mit abgezupfter Petersilie, zwischen die man kleine Muscheln von Krebsbutter setzt, bekränzt, und mit Oel und Essig serviert. — Besagte Muscheln werden in der Art hervorgebracht, daß man die Krebsbutter (Nr. 298) zu einer festen Kugel formt, und dann mit dem Messer davonschabt.

1340. Forellen in Aspik oder Fleischsulz in runder Form.

Die Forellen werden ganz nach Nr. 852 hergerichtet, blau abgesotten, und in ihrem Sude kaltgestellt. Dann wird eine runde, glatte Form halfingerhoch mit lauer Aspik (Nr. 1326) oder Fleischsulz (Nr. 1325) eingefüllt, und nachdem diese fest bestanden, innerhalb des Formrandes ein Kränzchen von hartgekochten, kalt in Scheiben geschnittenen Eiern darübergelegt, doch so, daß immer eine Scheibe zur Hälfte über die andere zu liegen kommt, nach Belieben solches noch mit abgezupfter Petersilie, Krebsschweifchen und abgekochten halben Morcheln verziert, und mit einigen Eßlöffeln Sulz bespritzt. Das übrige Verfahren ist wie bei dem Karpfen Nr. 1330. (Siehe Abbil-

dung.) — Eine Hauptsache ist, daß die Forellen mit dem Rücken auf das Kränzchen eingelegt werden, so daß nach dem Umstürzen sie sich in ihrer schönen Bläue zeigen.

1341. Forellen in Aspik oder Fleischsulz in Melonenform.

In eine Melonenform gibt man sechs bis acht Eßlöffel laue Aspik (Nr. 1326) oder Fleischsulz (Nr. 1325), und läßt diese so lange darin herumlaufen, bis sie sich überall angehängt hat und bestanden ist. Dann setzt man die blauabgesottenen, doch nicht dressierten Forellen in ihrer Länge, den Rücken nach unten, darein, gießt mit der lauen, kaum noch laufenden Aspik oder Fleischsulz die Form voll, und stellt solche zum Erkalten. Wenn Fische und Sulz fest bestanden, wird die Form schnell in heißes Wasser getaucht, die dazu bestimmte längliche Platte darübergedeckt, die Fische mit der Sulz umgestürzt, und, nachdem der Rand der Platte rein abgewischt wurde, mit Essig und Oel zu Tisch gegeben. (Siehe Abbildung.)

1342. Forellen in Mayonnaise.

Hierzu müssen die Forellen gleichgroß sein. Sie werden nach Nr. 852 hergerichtet, dressiert, blau abgesotten, und in ihrem Sude zum Erkalten gestellt, dann mit dem Rücken in Mayonnaise (Nr. 340 oder 341) getaucht, auf die bestimmte Platte pyramidenartig, den Rücken nach oben, übereinanderge- legt, und der Rest der Sauce gleichmäßig darübergegossen. Man verziert sie alsdann mit hartgekochten, länglich in vier Teile geschnittenen Eiern, welche man aufrecht, das Gelbe nach außen, um die Forellen stellt, und legt dazwischen ausgelöste Krebs- schweifchen. (Siehe Abbildung.) — Schöner nimmt sich die Platte aus, wenn man die Eier der Länge nach halbiert aufrecht um die Forellen stellt, und oben über die Eier, als Einfassung, Streifen von gewaschenen, ausgegräteten Sardellen legt. — Noch schöner ist die Platte verziert, wenn man eine Vase von Ei daraufsteckt. Ein großes hartgesottenes Ei wird abgeschält, oben und unten etwas abgeschnitten, und dann in der Mitte der Quere nach geteilt. Nun nimmt man von der einen Hälfte das Gelbe heraus, knetet es mit etwas Butter, füllt es hernach wieder in das Ei, und streicht es glatt. Als- dann werden der obere und untere Teil des Eies aufeinander- gesetzt, so, daß der eingestrichene Dotter oben ist, und das Ganze mit einem fingerlangen spitzigen Hölzchen in der Mitte von oben nach unten durchstochen, daß das Ei zusammenhält und dadurch eine Vase entsteht. Diese wird mittels des Hölz- chens oben leicht in die Fische befestigt, dann von feiner Peter- silie kleine Sträußchen in den Butterdotter eingesteckt, und auf

die Petersilie noch sparsam zartgewiegte rote Rübe oder rotgefärbte, feingehackte Sulz gestreut, so daß solche Blümchen bildet und das Ganze einer Blumenvase gleicht.

1343. Uebersulzte Seeforelle.

Eine ungefähr 1 $^{7}/_{10}$ Kilo (3 Pfund) schwere Forelle wird nach Nr. 852 blau abgesotten, doch nicht aufdressiert, dann in ihrem Sude kaltgestellt. Nach gänzlichem Erkalten wird sie auf eine Platte gelegt, nach Nr. 1329 übersulzt, und nach Belieben garniert.

1344. Seeforelle in Mayonnaise.

Die Forelle wird nach Nr. 852 blau abgesotten, und in ihrem Sude kaltgestellt, hernach auf eine Platte gebracht, und mit grüner Mayonnaise (Nr. 340) überzogen, doch so, daß Kopf und Schwanz frei bleiben. Man verziert sie dann nach Nr. 1342, nur ohne Vase.

1345. Uebersulzte Drüschen.

1346. Drüschen in Mayonnaise.

Werden ganz nach den Forellen Nr. 1339 und 1342 zubereitet, nur krümmt man sie nicht, da sie sich beim Kochen von selbst krümmen.

1347. Gesulzter Aal.

Der Aal wird ganz nach Nr. 864 hergerichtet, und dann eben so bereitet wie der gesulzte Karpfen (Nr. 1328), doch müssen zur Sulz einige Pfund ordinäre Fische oder 17 Gr. (1 Lot) Hausenblase oder 35 Gr. (2 Lot) Gélatine mehr genommen werden.

1348. Uebersulzter Aal.

Man läßt den nach Nr. 864 hergerichteten, blauabgesottenen Aal im Sud erkalten, legt die Stückchen zum Ablaufen auf ein Tuch, dann pyramidenartig übereinander auf die bestimmte Platte, und beendet das Gericht ganz nach Nr. 1339.

1349. Marinierte Fische.

Eine starke Handvoll zusammengebundene Petersilie, zwei Lorbeerblätter, eine große Zwiebel, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone und eine gelbe Rübe, letzteres alles in Scheiben geschnitten, wird mit einem halben Eßlöffel ganzem weißen Pfeffer, halbsoviel ganzen Nelken, einem Teil gutem Weinessig und drei Teilen Wasser gekocht, und mit dem nötigen Salz gewürzt. Hierin siedet man nun die vorher geschuppten, ausgenommenen und ausgewaschenen Fische blau ab, und läßt sie

in diesem Sude erkalten, sodann nimmt man sie heraus, legt sie in eine irdene Schüssel, gießt den Absud darüber, und hernach noch fingerhoch ganz feines Provenceröl. Auf diese Art kann man die Fische dann acht bis vierzehn Tage an einem kühlen Ort aufbewahren. — Ebenso werden die auf dem Rost oder auch die mit Butter in der Pfanne gebratenen Fische mariniert. Man kocht nämlich den oben angezeigten Sud eine halbe Stunde durch, legt, nachdem er kalt geworden, die Fische darein, gießt feines Oel darüber, und kann sie dann so lange wie obige an einem kühlen Ort aufbewahren. — Fische, welche man einige Monate aufzuheben beabsichtigt, werden, wenn sie wie obige hergerichtet und gebraten sind, in Fäßchen gelegt. In diesem Falle kommen zwischen jede Lage Fisch Lorbeerblätter, Pfefferkörner, ganze Nelken und feingeschnittene Zitrone, über das Ganze aber wird guter, zuvor eine Viertelstunde gekochter und wieder gänzlich erkalteter Weinessig gegossen, und zuletzt ziemlich viel feines Oel. Das Fäßchen muß ganz voll und gut zugespundet sein, und wird an einem kühlen Ort aufbewahrt.

1350. Marinierte Häringe — Milchner.

Sechs frische Häringe — Milchner — werden abgewaschen, geklopft, abgehäutet, zwölf Stunden in halb Wasser halb Milch gelegt, und nachdem sie dann auf ein Brett genommen, wird die Häringsmilch herausgezogen, und in einer Schüssel gut verrührt. Nun gibt man $^1/_{16}$ Ltr. ($^1/_4$ Schoppen) Oel, $^3/_8$—$^1/_2$ Ltr. ($1^1/_2$—2 Schoppen) guten Essig, eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, einige Scheibchen gelbe Rübe, vier Lorbeerblätter, ein Stengelchen abgeschabten Meerrettig, etwas Pfeffer, einige Nelken, zwei Eßlöffel Kapern und einige Zitronenscheiben zu der Häringsmilch, und verrührt solches gut mit derselben. Ist diese Sauce jetzt über die in ein irdenes Geschirr gelegten Häringe gegossen, so werden solche bedeckt an einen kalten Ort gestellt, und nach vierundzwanzig Stunden sind sie zum Gebrauch.

1351. Marinierte Häringe — Rogener.

Es werden sechs frische Häringe — Rogener — nach voriger Nummer hergerichtet, und ebenfalls zwölf Stunden in ein Milchwasser gelegt. Dann nimmt man sie heraus, reinigt sie in frischem Wasser, trocknet dieselben mit einem reinen Tuche ab, legt sie in einen steinernen Hafen, und gibt dazwischen einige verschnittene Zwiebeln, ein paar Scheiben gelbe Rübe, einige Lorbeerblätter, Nelken, ganzen Pfeffer, ein Stengelchen abgeputzten, in Scheibchen geschnittenen Meerrettig, und einige ausgekernte Zitronenscheiben. Nun wird $^1/_{16}$ Ltr. ($^1/_4$ Schoppen) Oel und so viel guter Weinessig darübergegossen, daß die

Häringe davon bedeckt sind, und solche vierundzwanzig Stunden damit an einen kalten Ort gestellt. — Auf diese Art eingemacht, können die Häringe vier bis sechs Wochen aufbewahrt werden.

1352. Gesulzter gefüllter Wildschweinskopf.

Nachdem ein mittelgroßer Wildschweinskopf gewaschen und abgetrocknet, wird er ausgebeint (Nr. 2073), dann auf einem Brett auseinandergelegt, und mit Salz und Pfeffer bestreut. Das vom Ausbeinen noch an den Knochen hängende Fleisch löst man ab, hackt es fein mit ebensoviel Fleisch vom Schlegel oder einem sonstigen fleischigen Stück des Wildschweins, und gibt während des Hackens 280 Gr. (1/2 Pfund) frischen, eine Viertelstunde abgekochten und wieder erkalteten Speck und eine Handvoll Salz darunter. Dies sollte zusammen nun ungefähr 2 1/4—2 4/5 Kilo (4—5 Pfund) ausmachen, je nachdem der Kopf groß ist. Wenn alles fein gehackt, wird es in eine Schüssel gebracht, gestoßene Lorbeerblätter (Nr. 2139), Thymian, gestoßene Nelken, Pfeffer, feingeschnittene Zitronenschale, von jedem ein Kaffeelöffelvoll, dann ein kleines verriebenes Gliedchen Knoblauch, eine halbe geriebene Muskatnuß, ein Eßlöffel in Butter abgedämpfte Schalotten und ebensoviel abgedämpfte Petersilie dazugethan, und alles mit 1/4 Ltr. (1 Schoppen) gutem alten Wein untereinandergemengt. Nun wird 280 Gr. (1/2 Pfund) frischer Speck in fingerlange und halbfingerdicke Stückchen geschnitten, ebenso 280 Gr. (1/2 Pfund) weichgekochte Pökel- oder Rauchzunge, 105 Gr. (6 Lot) gewaschene, ausgegrätete, gespaltene Sardellen und 70 Gr. (4 Lot) Kapern; ist wildes oder zahmes Geflügel vorhanden, so wird das Fleisch von den Beinen und Häuten abgelöst und wie der Speck geschnitten, wenn vorrätig 280 Gr. (1/2 Pfund) gewaschene, abgeschälte, in feine Blättchen geschnittene Trüffeln und 70 Gr. (4 Lot) abgezogene, länglichgeschnittene Pistazien oder Mandeln beigefügt, und dies alles mit etwas gestoßenem weißen Pfeffer untereinandergemengt. Den auseinandergelegten Wildschweinskopf überstreicht man jetzt fingerdick mit der oben beschriebenen Farce, gibt darauf eine Lage von den geschnittenen Zuthaten, auf diese eine zweite Lage der Farce, und hierauf eine zweite von den Zuthaten, und wiederholt dieses so oft, bis beides zu Ende ist, wo alsdann der Kopf von beiden Seiten zusammengenommen, und der Länge nach mit Bindfaden vermittelst einer Dressiernadel bis über den Rüssel zugenäht wird. Hernach wird über die Oeffnung am Halse eine gleichgroße, reingeputzte Speckschwarte, an der noch halbfingerdick Speck ist, genäht, der ganze Kopf in eine Serviette fest eingewickelt,

mit Bindfaden umbunden, (wobei man achtgeben muß, daß man die Ohren nicht zu stark niederbindet,) und in ein tiefes Geschirr auf den Hals gestellt, halb Wasser und halb ordinärer Wein darangegossen, so, daß es über den Kopf geht, sechs Lorbeerblätter, ein fingerlanges Stückchen Meerrettig, zwei mit einigen Nelken gespickte Zwiebeln, eine verschnittene gelbe Rübe, ebensoviel Sellerie und Petersilienwurzel, ein Gliedchen Knoblauch, ein Eßlöffel Pfefferkörner, zwei Eßlöffel zerdrückte Wachholderbeeren und eine gute Handvoll Salz dareingethan, und der Kopf drei bis vier Stunden langsam damit gekocht, bis er durchaus weich ist (was daran zu erkennen, wenn man mit einem spitzigen Hölzchen leicht dareinstechen kann), worauf man ihn bei Seite stellt, und in seinem Sude erkalten läßt. Nach gänzlichem Erkalten wird das obenstehende Fett rein abgenommen, der Kopf sorgfältig auf ein Brett herausgehoben, aufgebunden, von allem Bindfaden befreit, sauber abgetrocknet, und, nachdem die Schwarte weggenommen und der Hals mit einem dünnen, scharfen Messer glatt zugeschnitten ist, auf eine Platte gelegt. Nun formt man von einem kleinen, mit einem Kochlöffel ein wenig abgekneteten Stückchen Butter zwei Zähne, welche man einige Zeit bei Seite legt, damit sie steif werden, und unterdes den ganzen Kopf von allen Seiten dünn mit lauer, kaum noch laufender Fleischsulz oder Aspik (Nr. 1325, 1326) übersulzt. Der Rüssel wird alsdann mit dem Messer etwas gelüftet, und eine halbe oder nur ein Schnitz Zitrone dazwischengesteckt, so, daß die gelbe Schale derselben hervorsteht, in die Nasenlöcher zwei noch mit Stielchen versehene Judenkirschen mit Hilfe eines spitzigen Messers gesteckt, und ein ausgezacktes Rädchen Zitrone auf den Kopf zwischen die Ohren gelegt, von weißer, leicht gerührter Butter (in welche, damit sie schön weiß bleibe, etwas Zitronensaft gedrückt wurde,) durch an der Spitze etwas abgeschnittene Papierdüten eine Blume um die Zitrone gebildet und verschiedenes Laubwerk oder Blumen auf den Kopf gespritzt, und klare, nach Nr. 1325 rotgefärbte Sulz in ähnliche Düten gefüllt, und als Einfassung an der Butter herumgespritzt. Vor Beendigung dieser Verzierung muß man die Zähne einsetzen, wobei man auf beiden Seiten, wo die Hauer hingehören, mit einem spitzigen Messer etwas Fleisch aussticht, damit sie besser eingesetzt werden können. Nachdem der Kopf dann noch mit Laubwerk, namentlich auch mit zwei in die kaum noch laufende Fleischsulz getauchten kleinen Orangenzweigen, welche man ihm hinter die Ohren steckt, verziert ist, legt man ihn auf einen weißen Fettaufsatz (Nr. 2145 oder 2146) in der Art, daß man am Halse die schöne Marmorierung der Farce sehen kann, und

gibt ihn mit einer pikanten kalten Sauce zu Tisch. (Siehe Abbildung.) — Den vom Tisch übriggebliebenen Kopf kann man vom Fettaufsatz in seinen Sud zurückbringen, und hierin längere Zeit aufbewahren. — Statt auf einem Fettaufsatz kann der Wildschweinskopf auch auf einer mit Petersilie belegten Platte serviert werden.

1353. Gesulzter gefüllter Schweinskopf.

Der Kopf wird nach voriger Nummer zubereitet, nur mit dem Unterschied, daß zur Fülle, statt Schwarzwildfleisch, Schweinefleisch verwendet, das Geflügel fortgelassen, und statt des Weins zum Kochen ebensoviel Essig genommen wird. Die Trüffeln können nach Belieben wegbleiben, auch statt derselben weichgekochte Morcheln verwendet werden. Man kann den Kopf wie jenen verzieren, und auf einem Fettaufsatz, oder auf einer Platte, auf welcher ein Bett von feingehackter Sulz hergerichtet ist, zu Tisch geben.

1354. Gesulzter gefüllter Schweinskopf auf andere Art.

3⅖ Kilo (6 Pfund) Schweinefleisch mit dem Speck wird mit etwas Salz fein gehackt und in eine Schüssel gebracht, und dazu dann 105 Gr. (6 Lot) gewaschene, ausgegrätete, ganz fein verschnittene Sardellen, 105 Gr. (6 Lot) abgebrühte, fein länglich geschnittene Pistazien, 35 Gr. (2 Lot) Kapern, drei Eßlöffel feingeschnittene Schalotten, eine geriebene ganze Muskatnuß, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, zwei Kaffeelöffel gestoßener weißer Pfeffer, ein Kaffeelöffel gestoßene Nelken, zwei ganz fein zerriebene Knoblauchzehen, zwei ganze Eier, vier Eigelb, der Saft von zwei Zitronen und das noch nötige Salz. Dies wird zusammen tüchtig abgeknetet, während des Knetens mit einem Glas Wasser bespritzt, und alsdann 140 Gr. (¼ Pfund) Speck und 280 Gr. (½ Pfund) weichgekochte geräucherte Zunge in kleinfingerdicke und fingerlange Streifen geschnitten. Mit obiger Farce sowie dem Speck und der Zunge wird jetzt der ausgebeinte Schweinskopf nach Nr. 1352 abwechslungsweise eingefüllt, solcher wie dort beschrieben zugenäht, eingebunden, gekocht, und nach Erkalten übersulzt, auch nach Belieben in ähnlicher Weise verziert.

1355. Gesulzter gefüllter Indian.

1⅒—1⅖ Kilo (2—2½ Pfund) Kalbfleisch vom Schlegel wird abgehäutet, und mit 280 Gr. (½ Pfund) frischem Speck fein gehackt, sodann nebst einigen Eßlöffeln Salz, gestoßenen Lorbeerblättern, gestoßenem Thymiankraut, gestoßenen Nelken,

weißem Pfeffer, feingeschnittener Zitronenschale, von jedem ein halber Kaffeelöffelvoll, etwas feingeriebener Muskatnuß, einem Eßlöffel in Butter abgedämpften Schalotten, Petersilie und zwei Eiern in eine Schüssel gebracht, und dies zusammen mit einem Glas guten alten Wein angerührt und untereinandergemengt. Hernach schneidet man 140 Gr. (1/4 Pfund) frischen Speck und ebensoviel weichgekochte Pökel- oder Rauchzunge in fingerlange und halbfingerdicke Stückchen, gleichermaßen, wenn vorrätig, 140 Gr. (1/4 Pfund) gewaschene, abgeschälte Trüffeln in feine Blättchen, und gibt 35 Gr. (2 Lot) Kapern oder Pistazien dazu. Der nach Nr. 1142 hergerichtete und nach Nr. 2072 ausgebeinte, hernach auf einem Brett auseinandergebreitete und mit Salz und Pfeffer bestreute Indian wird jetzt zuerst mit obenbeschriebener Farce halbfingerdick überstrichen, darauf eine Lage von den geschnittenen Zuthaten gegeben, und so abwechselnd fortgefahren, bis beides zu Ende ist; mit Farce wird aufgehört. Nun werden die beiden Seiten zusammengenommen, der Aufschnitt über den Rücken mit der Dressiernadel und feinem Bindfaden zusammengenäht, wodurch der Indian so viel als möglich seine natürliche Form wieder bekommen soll, dieser dann umgekehrt, auf der Brust mit Zitronensaft eingerieben und mit dünnen Speckscheiben belegt, und letztere überbunden. So wird er fest in ein Tuch eingewickelt und mit Bindfaden umbunden, alsdann mit einem Stückchen Speck, Kalbfleischabfällen, zwei mit Nelken gespickten Zwiebeln, gelber Rübe, Petersilienwurzel, einem kleinen Gliedchen Knoblauch, einigen Lorbeerblättern, Ingwer, Selleriewurzel, Salz und Pfeffer in ein tiefes Kastrol gebracht, mit so viel halb weißem Wein halb fetter Fleischbrühe begossen, daß es darübergeht, zwei Stunden zugedeckt langsam weichgekocht, und hernach in seinem Sud über Nacht an einen kühlen Ort gestellt. Den andern Tag nimmt man ihn heraus, bindet ihn auf, nimmt die Speckscheiben weg, trocknet denselben ab, überstreicht ihn mit warmer Glace (Nr. 5) oder dick eingekochter Bratensauce, und legt ihn auf die bestimmte Platte, wo er mit lauer, kaum noch laufender Aspik oder Fleischsulz nach Nr. 1329 übersulzt wird. Die leeren Stellen der Platte werden mit feingehackter Sulz bedeckt, der Plattenrand mit Grünem bekränzt, und in den Schnabel ein grünes Zweiglein gesteckt. — Nach Belieben kann der Indian auch auf ein Bett von gewaschener, abgelaufener Kresse angerichtet werden, in welchem Falle der Rand der Platte gewöhnlich mit gleichgroßen, in Scheiben geschnittenen, wo möglich rosenroten Radieschen schneckenartig belegt wird. Statt Radieschen kann man aber auch in der Schale gekochte erkaltete Kartoffeln nehmen, welche man in Scheiben

schneidet, und diese mit einem Ausstecher ungefähr in der Größe eines Markstückes aussticht. Sie werden dann in zwei gleiche Hälften geteilt, wovon die eine in mit zwei Eßlöffel Oel und etwas Salz vermengten Roterüben-Essig, die andere in mit Oel und Salz verklopften Essig gelegt, und so beide Hälften eine halbe Stunde liegen gelassen werden. Mit diesen Kartoffelscheiben belegt man abwechslungsweise schneckenartig den Plattenrand, und serviert das Ganze mit einer pikanten kalten Sauce. (Siehe Abbildung.)

1356. Gefüllter gesulzter Kapaun.

Der Kapaun wird nach Nr. 1148 hergerichtet, ausgebeint (s. Nr. 2072), und sodann ganz wie obiger Indian zubereitet, nur darf von allen Zuthaten blos die Hälfte genommen werden. Man serviert ihn ebenfalls mit einer pikanten kalten Sauce.

1357. Gefüllte gesulzte Gans.

1358. Gefüllte gesulzte Ente.

Werden nach Nr. 1155 hergerichtet, dann ganz auf dieselbe Weise bereitet und beendet wie der Indian (Nr. 1355), nur verbraucht man hierbei, statt Trüffeln, weichgekochte oder geröstete Kastanien (Nr. 501, 2119). Kurz vor dem Auftragen legt man sie auf ein Bett von gewaschener, gut abgelaufener Kresse auf eine Platte, und serviert sie sodann nach Nr. 1355.

1359. Hühner in Mayonnaise.

Man bereitet vier junge Hühner ganz nach Nr. 812, schneidet, wenn sie in ihrem Saft erkaltet sind, jedes in vier Teile, und rundet diese durch Wegschneiden alles Eckigen hübsch ab, worauf man weniges feines Oel, Essig, weißen Pfeffer und Salz miteinander verklopft, damit das Geflügel überschüttet, und es so zwei Stunden stehen läßt. Hernach kehrt man sämtliche Stücke in der Mayonnaise Nr. 341 um, so daß sie gleichsam damit überzogen sind, legt sie nun im Kranz übereinander auf eine Platte, und verziert den Rand sowie die Mitte der letzteren mit hartgekochten, geviertteilten Eiern und verschnittenem festen Kopfsalat (Nr. 2070).

1360. Fisch oder Geflügel in Mayonnaise.

Zwei mittelgroße Schöpflöffel zerlassene Aspik oder Fleischsulz (Nr. 1326, 1325), halbsoviel feines Provenceröl, ein halber Kaffeelöffel Salz, ebensoviel weißer Pfeffer, der Saft einer halben Zitrone und ein Eßlöffel weißer Essig wird zusammen in einer Schüssel und an einem kalten Ort so lange mit der Schneerute geschlagen, bis das Ganze dick ist und ein reines weißes Aussehen hat. Mit dieser Mayonnaise wird

dann in Stücke geschnittenes kaltes gedämpftes Geflügel (Nr. 812) oder Fisch (Nr. 825), nachdem es in gleicher Weise wie obige Hühner zuvor zwei Stunden einmariniert wurde, überzogen, und solches hernach hübsch auf eine Platte übereinander angerichtet. Bei dem Geflügel verziert man den Rand der Platte dann wie in voriger Nummer, bei den Fischen aber mit gehackter oder ausgestochener klarer Fischsulz, mit in Rädchen geschnittenen Essiggurken, Krebsschweifchen u. dergl. — Das Ueberziehen mit der Mayonnaise muß geschehen, wenn diese noch nicht bestanden ist, und man kann das Gericht noch einige Zeit an einen kalten Ort stellen, bevor es zu Tisch kommt.

1361. Fisch oder Geflügel in Mayonnaise auf andere Art.

Das nach Nr. 812 oder 825 fertig gekochte und in Stücke geschnittene Geflügel oder Fisch wird in derselben Mayonnaise wie voriges umgekehrt, und Stück für Stück nicht zu nah aneinander in eine flache Schüssel gelegt. Nun wird weichgekochte geräucherte Zunge in längliche Streifen geschnitten, und gekochte Morcheln zu Blümchen und Essiggurkenscheibchen zu Blättchen ausgestochen, auch kann man mit Cochenille (Nr. 2153) oder Roterübenessig schön rot gefärbte, gänzlich bestandene Fleischsulz (Nr. 1325) zu kleinen Blümchen oder Blättchen ausstechen. Mit diesen ausgeschnittenen und ausgestochenen Sachen werden die Fisch- oder Geflügelstücke in geschmackvoller Weise belegt, und solche jetzt mittels eines Löffels mit beinahe ganz erkalteter Fleischsulz überzogen, so daß sie spiegelblank aussehen. Nach einer halben Stunde wird die Sulz steif geworden sein; dann werden sämtliche Stücke in einer etwas tiefen Schüssel pyramidenartig aufeinandergelegt, (wobei man achtgeben muß, daß die Verzierung nicht verschoben werde,) um die aufgehäuften Stücke, in den innern leeren Raum der Schüssel, hernach halbierte hartgekochte Eier geordnet, dieselben am Rande mit gewaschenen, in der Mitte geteilten Sardellen überlegt, und dazwischen je ein kleines Sträußchen Salat gegeben.

1362. Gans in Gelée.

Eine nach Nr. 1155 hergerichtete Gans wird in Stücke geschnitten. Nun gibt man in einen irdenen Hafen zwei gelbe Rüben, eine Sellerlewurzel, ein Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner, die Schale einer halben Zitrone und eine Knoblauchzehe, verschneidet acht Kalbsfüße und verhackt die Knochen, gibt beides nebst dem nötigen Salz gleichfalls in den Hafen, und zuletzt dann noch die Gans. Es muß jetzt alles langsam so

lange kochen, bis letztere weich ist, alsdann nimmt man die Gansstücke mit einer Gabel behutsam heraus, legt sie in eine tiefe Schüssel, und stellt sie zugedeckt bei Seite. Die Brühe wird nun durchgegossen, der Saft von drei Zitronen, 1/4 Ltr. (1 Schoppen) Wein und nach Bedürfnis Essig dazugegeben, und solche dann kaltgestellt; ist sie bestanden, so wird sie abgefettet, auf's Feuer genommen, das Weiße von fünf Eiern dazugethan, und dieselbe unter fortwährendem festen Rühren einigemal aufgekocht. Nachdem man sie hernach bedeckt eine halbe Stunde an einen warmen Ort gestellt, wird die Brühe durch eine aufgespannte Serviette (s. Nr. 1325) gegossen, und wenn sie gänzlich durchgelaufen und bereits kalt ist, über die Gansstücke geschüttet. Ist sodann alles gehörig gestockt, so kann es im Ganzen oder in den einzelnen Stücken serviert werden.

1363. Gesulzter gefüllter Kalbsschlegel.

Den bis an das letzte Gelenk ausgebeinten Kalbsschlegel bereitet und beendet man ganz nach Nr. 1214, nur muß er mehr gedämpft als gebraten, und obenüber mit Glace oder rein abgefetteter, dick eingekochter Bratensauce überstrichen werden. Nach gänzlichem Erkalten wird eine Papiermanschette (Nr. 2161) um das Bein gebunden, und auf die obere Mitte des Schlegels mit ausgestochener, in verschobene Vierecke verschnittener Fleischsulz ein Stern geordnet; da jedoch die so stark bestandene Sulz auf dem Schlegel nicht gut halten würde, so bestreiche man die Stelle, wo der Stern hinkommt, mittels eines Pinsels mit bereits bestandener Fleischsulz. Der Rand des Schlegels, sowie die leeren Zwischenräume der Platte werden mit feingehackter Sulz belegt. (Siehe Abbildung.) — Kann auch wie der Indian Nr. 1355 übersulzt werden.

1364. Kalbsroulade.

Man schneidet 280 Gr. (1/2 Pfund) Schinken und 140 Gr. (1/4 Pfund) Speck in feine große Schnitten, und verwiegt zusammen eine Zitronenschale, eine Zwiebel und Petersilie fein. Nun legt man eine ausgebeinte Kalbsbrust halbiert, doch so, daß sie noch zusammenhängt, auf ein Brett, salzt sie von innen und außen gut ein, streut Pfeffer, Muskatnuß und die Hälfte des Gewiegten darauf, gibt auf dieses den Schinken, dann den Speck, hierauf wieder Pfeffer, Salz und den Rest des Gewiegten, und streicht zuletzt 560 Gr. (1 Pfund) mit dem Saft einer Zitrone angerührte Bratwurstfarce (Nr. 1388) darüber. Die Brust wird jetzt so fest als möglich zusammengerollt, zugenäht und mit Bindfaden gut und fest gebunden, dann in ein Tuch eingewickelt, nochmals überbunden, und in ein längliches Geschirr

gelegt. Hier gießt man 1/4 Ltr. (1 Schoppen) guten Essig, 1/2 Ltr. (2 Schoppen) gewöhnlichen Wein und so viel Wasser, daß es darübergeht, hinzu, gibt das nötige Salz, Zitronenschale, Lorbeerblätter, Zwiebel, Nelken, Petersilie und Selleriewurzel hinein, und läßt das Ganze zwei Stunden langsam kochen. Nachdem man dann die Roulade in ihrem Sud hat erkalten lassen, nimmt man sie heraus und bindet sie auf, legt sie zwischen zwei Bretter beschwert sie gut, und stellt sie über Nacht in den Keller. Bei Gebrauch werden die Fäden herausgezogen, und die Roulade ganz oder verschnitten serviert. — Kann nach Belieben auch mit Fleischsulz (Nr. 1325) übersulzt, und dann eine Garnierung von abgerührter Butter daraufgespritzt werden.

1365. Kalbsroulade auf andere Art.

Eine schöne, große, fette Kalbsbrust wird ausgebeint (Nr. 2074), und die Knorpeln mit einem scharfen Messer schief davon abgeschnitten, wobei aber kein Loch in der Brust entstehen darf. Nun schneidet man sie auseinander, breitet sie als viereckiges Blatt auf einem Brett aus, und bestreut sie mit Salz und weißem Pfeffer. Inzwischen kocht man zwei schöne, zuvor in lauem Wasser ausgewässerte Kalbsmilchlein in Fleischbrühe fernig weich ab, nimmt sie dann heraus, befreit sie von allem Häutigen und Unreinen, und schneidet sie zu groben Würfeln, ebenso wird 280 Gr. (1/2 Pfund) weichgekochte Rauchzunge und ebensoviel Speck grob würflig geschnitten, dies zusammen in eine Schüssel genommen, und die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, ein Eßlöffel gedämpfte Zwiebel, ebensoviel feingewiegte, gedämpfte Petersilie, etwas Muskatnuß, sechs Stück ganz kleine, schön grüne, in feine Blättchen geschnittene Essiggurken, 280 Gr. (1/2 Pfund) geschlagenes Kalbsbrät und etwas Salz und Pfeffer beigefügt. Nachdem alles gut vermengt, legt man es auf die auseinandergebreitete Kalbsbrust, rollt solche nach voriger Nummer zusammen, näht und bindet sie zu, wickelt dieselbe in ein Tuch, und setzt sie mit den nämlichen Zuthaten zum Feuer, nur werden noch acht bis zehn verhauene Kalbsfüße dazugegeben. Hat die Roulade zwei Stunden langsam gekocht, so wird sie vom Feuer gestellt, nach halbem Erkalten herausgenommen und wie vorige beschwert, nach gänzlichem Erkalten aber dann aufgebunden und von den Fäden befreit. Unterdes wird der Absud durch ein Sieb gegossen, wenn das Durchgegossene gänzlich bestanden ist solches abgefettet, nach Nr. 1325 mit Eiern geklärt, und kaltgestellt. Beim Servieren schneidet man die Roulade in feine Scheiben,

schiebt diese wieder in ihre vorige Lage zusammen, und garniert das Ganze mit der bestandenen Sulz. — Schöner sieht die Roulade, wenn sie vor dem Servieren mit lauer, abgefetteter Jus (Nr. 2) oder dick eingekochter Bratensauce mittels eines Pinsels überstrichen wird. — Sollte die Sulz nicht pikant genug sein, so hilft man beim Klären mit einigen Eßlöffeln scharfem Essig. — Diese Roulade kann auch wie vorige übersulzt werden.

1366. Tuine.

Der innere Teil des Kalbsschlegels, das Fricandeau, wird herausgeschnitten, und mittels eines in Wasser getauchten Fleischschlegels glatt auseinandergeklopft, dann gänzlich mit gewaschenen, ausgegräteten, halbierten Sardellen belegt, zusammengerollt und fest mit Bindfaden überbunden. So kocht man das Stück in Essig und Wasser mit zwei je mit zwei Nelken besteckten Zwiebeln, sechs Pfefferkörnern, dem Mark einer Zitrone, etwas Salz und einem großen Eßlöffel Kapern ungefähr eine Stunde nicht zu weich, läßt es alsdann im Sud erkalten, und nachdem es vom Bindfaden befreit, schneidet man es in runde Scheiben, und gibt von dem Absud und etwas Oel und Kapern darüber. — Wird die Tuine nicht auf einmal verbraucht, so kann man sie einige Tage im Sud aufbewahren.

1367. Gesulztes Schwarzwildpret.

Hierzu verwendet man ein $2^4/_5$—$3^2/_5$ Kilo (5—6 Pfund) schweres Rippenstück, (das jedoch nicht zu kurz abgeschnitten ist, damit man es nach dem Ausbeinen zu einer Roulade zusammenwickeln kann,) oder einen Schlegel von derselben Schwere. Das Stück (oder der Schlegel) wird ausgebeint, zusammengerollt, zusammengebunden, mit allen bei der Fleischsulz (Nr. 1325) beschriebenen Zuthaten (nur das Rindfleisch bleibt weg) gänzlich weichgekocht, bedeckt im Sud zum Erkalten gestellt, und solches, nachdem das bestandene Fett abgenommen, dann herausgehoben. Die Sulz wird eine halbe Stunde länger gekocht, und nach Nr. 1325 beendet. Nun gibt man zweifingerdick von der geklärten Sulz auf eine Platte, stellt es zum Erkalten, und wenn die Sulz fest bestanden ist, sticht man davon verschobene Vierecke und Ringe aus. Alsdann wird das Wildpret vom Faden befreit, an beiden Enden glatt zugeschnitten, abgetrocknet und abgeputzt, hernach auf die bestimmte Platte gegeben, und der Rand der letzteren mit den aus der Sulz ausgestochenen Vierecken und das Wildpret obenüber mit den ausgestochenen Ringen belegt. Damit die Ringe halten, werden die betreffenden Stellen, wie in Nr. 1363 beschrieben, mit bereits bestandener Fleischsulz bestrichen. Das Ganze verziert man dann noch mit Petersilie. (Siehe Abbildung.)

1368. Gesulztes Wildpret.

1369. Gesulzte Zungen.

Uebriggebliebenes gebratenes Wildpret wird in Stückchen geschnitten, und vier bis fünf hartgekochte, ganz erkaltete Eier in feine Blättchen. Nun wird eine runde Form mit Aspik oder Fleischsulz (Nr. 1326, 1325) halb fingerhoch eingegossen, nachdem diese fest bestanden von den verschnittenen Eiern am Rand der Form herum ein Kranz daraufgelegt, und, damit es Haltung bekomme, mit der bereits erkalteten, kaum noch laufenden Sulz bespritzt, dies kurze Zeit stehen gelassen, und nun mit einigen Eßlöffeln Sulz übergossen. Sobald letztere bestanden, setzt man eine Lage Wildpret ein, übergießt solches mit so viel kaum noch laufender Sulz, daß es davon bedeckt ist, und stellt alles an einen kalten Ort. Ist noch eine Lage Wildpret vorhanden, so wird es dann daraufgelegt, mit Sulz übergossen, und das Ganze nochmals zum Erkalten gestellt. Die übrige Behandlung ist wie bei Nr. 1330. — Auf dieselbe Weise kann man grüne Zungen, dann Pökel- oder Rauchzungen, nachdem sie weichgekocht, abgezogen und in Blätter geschnitten sind, einsetzen, auch gebratenes Kalbfleisch.

1370. Gesulzte Beefsteaks.

Aus einem Lendenstück werden nach Nr. 278 Beefsteaks geschnitten und mit Salz und Pfeffer eingewürzt, dann in zerlassene Butter getaucht, übereinandergelegt, und so einige Stunden liegen gelassen, worauf man sie schnell saftig auf beiden Seiten bratet und kaltstellt. Nun wird in ein aufgeschlagenes Kuchenblech oder eine sonstige flache, große, etwas tiefe Platte fingerdick halb erkaltete Fleischsulz (Nr. 1325) gegossen, diese nach Erkalten mit den erkalteten Beefsteaks, doch nicht zu dicht, belegt, über letztere halb erkaltete Sulz gegossen, so daß sie damit bedeckt sind, und das Ganze nun an einen kalten Ort gestellt. Nachdem hier alles fest bestanden, werden mit einem Ausstecher, der etwas weiter als die Beefsteaks ist, diese ausgestochen, mit einem Backschäufelchen dann herausgehoben, im Kranz auf eine Platte gelegt, mit Grünem garniert, und Sardellenbutter (Nr. 301) nebst Essig und Oel extra damit aufgestellt. Die vom Abstechen zurückgebliebene Sulz wird klein gehackt, und in die leere Mitte der Beefsteaks geordnet.

1371. Gewöhnlicher Schinken.

Nachdem der Schinken ganz nach Nr. 1195 hergerichtet und mit denselben Zuthaten weichgekocht, läßt man ihn in seinem Sud erkalten. Nun wird die Schwarte abgezogen, alles

Unreine weggeschnitten, das Knie, woran er gehalten wird, mit weißem Papier eingebunden, und der Schinken mit abgezupfter Petersilie bekränzt serviert. — Man kann ihn auch nur in Wasser ohne alles Weitere weichkochen, oder in einen Brotteig einschlagen und im Backofen backen, wo ein starker Schinken dann drei Stunden zum Fertigwerden braucht.

1372. Verzierter Schinken.

Den nach Nr. 1195 hergerichteten und weichgekochten Schinken stellt man in seinem Sud an einen kalten Ort, und läßt ihn über Nacht hier stehen. Am andern Tag wird er herausgehoben, abgetrocknet, der Knochen rein abgewischt, und die Schwarte in Streifen über den ganzen Schinken bis an das Rohrbein durchgeschnitten, doch so, daß immer ein Streifen fingerbreit und der folgende doppelt so breit ist, und alle gegen den Knochen sich zuspitzen und an diesem zusammenhängen. Die breitern Streifen werden nun behutsam über den ganzen Schinken herabgezogen, am Ende abgeschnitten, so, daß der Speck noch unbeschädigt den Schinken deckt und die schmälern Streifen liegen bleiben, und alles Eckige und Unreine der obern Seite des Schinkens mit einem scharfen Messer entfernt. Nun rührt man 140 Gr. (1/4 Pfund) schönes weißes Schweineschmalz leicht ab, und darein den Saft einer halben Zitrone und etwas Salz, füllt dies in eine an der Spitze ziemlich stark abgeschnittene Düte von starkem Papier, und drückt es durch diese in die durch die ausgelösten Streifen entstandenen leeren Räume je zur Hälfte derselben, die andere Hälfte dieser Räume bedeckt man mittels einer zweiten, eben so großen Papierdüte mit rotgefärbter Fleischsulz (s. Nr. 1325); die von der Schwarte gebliebenen schwarzen Streifen dagegen werden mit lauer, kaum noch laufender Fleischsulz überstrichen, damit sie ein glänzendes Aussehen haben. Man kann dann zwischen die weißen und schwarzen Streifen noch kleine Sträußchen von fein abgezupfter Petersilie stecken. Nachdem hernach um das Knie eine Papiermanschette (Nr. 2161) gebunden, legt man den Schinken auf einen Fettaufsatz (Nr. 2145, 2146), und gibt ihn zu Tisch. (Siehe Abbildung.)

1373. Rauch- oder Pökelzunge.

Man kocht die gut abgewaschene Zunge, unter Beigabe von einigen zerschnittenen Zwiebeln und einer zerschnittenen gelben Rübe und Sellerie, in leichtem Salzwasser weich, läßt sie im Sud halb erkalten, und nimmt sie dann heraus. Nun zieht man mittels eines Tuches die Haut ab, legt die Zunge in ein Geschirr, bedeckt sie mit einem Brettchen, und beschwert

sie mit Gewichten. Bei Gebrauch wird sie der Quere nach in zwei- oder dreimesserrückendicke Scheiben geschnitten, diese auf eine Platte geordnet, und mit abgezupfter Petersilie belegt.

Anmerkung. Einen angenehmen Geschmack erhält geräuchertes Fleisch, Schinken oder Zunge, wenn man ein zusammengebundenes Büschelchen Heublumen damit kocht.

1374. Schweinssülze.

Von einem frischgeschlachteten Schwein werden Kopf und Füße in kleinere Stücke verhauen, und diese mit so viel kaltem halb Wasser halb Essig auf's Feuer gesetzt, daß es das Fleisch überdeckt. Ist solches bereits am Kochen, so wird abgeschäumt, eine Handvoll Salz, ein Eßlöffel ganzer Pfeffer, ein zusammengebundenes Sträußchen Petersilie, gelbe Rübe, Sellerie, Petersilienwurzel, sechs Lorbeerblätter, zwei mit acht Nelken gespickte Zwiebeln und eine Zitronenschale dareingethan, und das Ganze zwei bis zwei und eine halbe Stunde langsam gekocht, wo das Fleisch nun wohl leicht von den Knochen abgeht. Es wird jetzt mit dem Schaumlöffel in eine Schüssel herausgehoben, von den gröbsten Knochen befreit und an einen kalten Ort gebracht, die Sulz, unter Beseitigung des Wurzelwerks, zur Seite gestellt, nach einer halben Stunde dann abgefettet, und bis auf den Bodensatz durch's Sieb gegossen. Das Fleischwerk wird sodann in gleichgroße Stückchen verschnitten, und von diesen je vier bis fünf auf einen Suppenteller gelegt, wo man sie mit etwas feingewiegter Zitronenschale bestreut, und jede Portion mit einem kleinen Schöpflöffelvoll halb erkalteter Sulz übergießt. — Diese Sülze gibt man gewöhnlich an Nachmittagen. Die Sulz wird nie geklärt; sollte sie jedoch zu unrein sein, so wird dieselbe, bevor man sie auf die Teller gibt, durch ein Sieb oder einen Durchschlag, worein eine nasse Serviette kommt, gegossen.

1375. Gesulzter Hascheekuchen.

Wird aus denselben Zuthaten, nur noch mit Beifügung einiger verhauener Kalbsfüße, wie vorhergehende Schweinssülze bereitet, und ebenso weichgekocht. Nachdem das weichgekochte Fleisch von den Knochen abgelöst, wird es fein verwiegt, in eine tiefe Schüssel gebracht, und hier mit einem Kaffeelöffel feingeschnittener Zitronenschale, ebensoviel Pfeffer und ein wenig Salz untereinandergemengt, die Sulz aber, wenn sie gleich voriger eine halbe Stunde gestanden, fettet man ab, gießt sie bis auf den Satz durch's Sieb, und hernach so viel von ihr an das gewiegte Fleisch, daß solches damit bedeckt ist. Nun mengt man das Ganze gut untereinander, und stellt es an einen kalten Ort, bis es fest bestanden ist, wo dann der Kuchen aus der

Schüssel gestürzt und in beliebige Stückchen geschnitten wird, die man auf Tellern mit Essig und Oel gewöhnlich an Nachmittagen gibt. — Auch als Beilage zum Rindfleisch zu empfehlen.

1376. Fleischkäse.

$3^9/_{10}$ Kilo (7 Pfund) gutes Rindfleisch und 560 Gr. (1 Pfund) fettes Schweinefleisch wird mit etwas Salz ganz fein gehackt, ebenso $1^1/_{10}$ Kilo (2 Pfund) Kalbsleber, und hernach alles zusammen noch so lange, bis letztere fein ist. Nun rührt man 140 Gr. ($^1/_4$ Pfund) feines Mehl, einige Eier, das gehörige Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Nelken, Ingwer, einen Kaffeelöffel gestoßene Kardamomen und vier feingewiegte Schalotten oder zwei gewöhnliche Zwiebeln mit $^1/_2$ Ltr. ($^1/_2$ Maß) guter fetter Fleischbrühe wohl ab, und mengt 105 Gr. (6 Lot) große Speckwürfel darunter, dann legt man in ein rundes, gleichweites, tiefes, mit Schweineschmalz bestrichenes Geschirr halbfingerlang geschnittenen Speck kreuzweise ein, füllt obige Masse darauf, gießt ein großes Glas Wasser nebenherum, und stellt das Ganze vier Stunden in einen Backofen, aus dem das Brot schon heraus ist. Nachdem es fertig, wird das Fett abgegossen, der Fleischkäse nach Erkalten auf die bestimmte Platte umgestürzt, bei Gebrauch in Stücke geschnitten, und nach Belieben Essig und Oel dazu serviert.

1377. Schwartenmagen.

Nachdem ein Ochsenmaul und zwei Ochsenfüße zusammen zwei Stunden gesotten, kommt ein halber verhauener Schweinskopf nebst Ohr, zwei Schweinsfüße samt den Schenkeln, sechs ausgebeinte, in der Mitte zerteilte Kalbsfüße, ein in zwei Hälften verhauener Kalbskopf und $1^1/_{10}$ Kilo (2 Pfund) Schweinefleisch vom Hals dazu, und sodann noch so viel Wasser, daß es darüber hergeht. Nun bringt man das Ganze zum Kochen, schäumt es beim Aufkochen gehörig ab, gibt hernach zwei Pökelzungen sowie vier Lorbeerblätter, eine verschnittene Selleriewurzel, eine verschnittene gelbe Rübe, zwei je mit vier Nelken besteckte Zwiebeln und das gehörige Salz dazu, und läßt alles so lange fortkochen, bis das Fleisch von den Knochen abfällt und die Zungen gut weich sind, welche man dann sofort abzieht. Der jedenfalls zuerst weiche Kalbskopf wird jetzt herausgehoben, und nach einigem Erkalten abgebeint, hierauf das Uebrige herausgenommen und noch warm abgebeint, der Sud aber durch ein Tuch gegossen, und eine Stunde lang bei Seite gestellt. Inzwischen wird das abgebeinte Fleischige nebst den Zungen länglich geschnitten, und ein Eßlöffel weißer Pfeffer, ein Eßlöffel Koriander und die feingewiegte Schale einer halben Zitrone

dazugegeben. Jetzt fettet man den Absud ab, gießt ihn bis auf den Bodensatz in ein Kochgeschirr, und kocht ihn hernach bis auf 1 Ltr. (4 Schoppen) ein, worauf man die Sulz in ein anderes Geschirr abschüttet, so lang kaltstellt, bis sie nur noch lau ist, und sodann unter das geschnittene Fleischwerk mengt. Es wird die Masse nun fest in Bodendärme eingefüllt, diese zugebunden, und die Schwartenmagen zwei Tage in den kalten Rauch (Nr. 2091, Schluß) gehängt, nach welcher Zeit man sie herunternimmt, noch einige Stunden an einem kalten Ort mit einem Brettchen und Gewicht beschwert, und dann beliebig verwendet.

1378. Schwartenmagen mit Blut.

Die Zuthaten sind ganz die der vorigen Nummer, und werden auch ebenso abgekocht, nur kommt, statt 1 Ltr. (1 Maß) Sulz, nur 1/2 Ltr. (1/2 Maß) dazu, dafür aber 1/2 Ltr. (1/2 Maß) frisches Schweinsblut und 9 Gr. (1/2 Lot) Salpeter. Nachdem das Ganze untereinandergemengt, wird die Masse noch lau in Bodendärme nicht zu fest eingefüllt und zugebunden, die Schwartenmagen dann in einen Kessel auf übrige Knochen, auch Fleischabfälle, gelegt, und solche, nachdem so viel leicht gesalzenes Wasser darangegossen, daß es darüber hingeht, auf dem Feuer langsam eine halbe Stunde verwällt, doch dürfen sie nicht sieden. Nach einer halben Stunde wird nachgesehen, ob sie fertig sind, es wird nämlich mit einem spitzigen Hölzchen dareingestochen: läuft rötlicher Saft heraus, so sind sie noch nicht fertig, und müssen noch länger auf dem Feuer bleiben. Bei Fertigsein werden sie in ihrem Sud vom Feuer gestellt, nach einer Stunde herausgenommen, auf ein Brett gelegt, und mit einem zweiten Brett leicht beschwert. Nach zwölf Stunden kann man sie anschneiden, die angeschnittenen aber wickelt man in ein in Essig getauchtes Tuch, und bewahrt sie an einem kalten Ort zu fernerem Gebrauch auf. — Schwartenmagen, die man erst später verwenden will, hänge man nach dem Beschweren zwei Tage in den kalten Rauch.

1379. Radieschen mit Butter.

Frische Butter wird beliebig geformt, z. B. als Tannenzapfen, Artischocke, dann in die Mitte eines runden Plättchens oder Tellers gestellt, und mit einem spitzigen, jedesmal in warmes Wasser getauchten, gegen sich gekehrten Kaffeelöffel aufwärts bis gegen die Spitze hin eingestochen, wodurch Blättchen entstehen, oder man drückt mit einem immer in heißes Wasser getauchten Backrädchen Figuren, namentlich Laubwerk, darein. Nun werden an rein gewaschenen und geputzten Radieschen

die Wurzeln ziemlich genau abgeschnitten, und die Radieschen, an denen man einige grüne Herzblättchen gelassen hat, so um die Butter geordnet, daß das Laubwerk nach außen steht. (Siehe Abbildung.)

1380. Kalte Gansleberpastete.

560 Gr. (1 Pfund) feines Kalbfleisch vom Schlegel, die sogenannte Nuß, wird rein abgehäutet, geklopft, verschnitten und ganz fein gewiegt, 280 Gr. (1/2 Pfund) frischer Speck eine halbe Stunde abgekocht und nach Erkalten gleichfalls fein gewiegt, ebensoviel Trüffeln rein gewaschen, abgeschält und in Blättchen geschnitten, und sodann zwei schöne große Ganslebern auseinandergeschnitten da, wo die Galle sitzt, und das, was gelb ist, von der Leber sorgfältig mit dem Messer entfernt. Von den schönsten Teilen der Lebern schneidet man nun sechs bis acht Stückchen heraus, welche zusammen so viel wie eine ganze Leber ausmachen sollen, und macht in dieselben derartige Einschnitte, daß man die in Blättchen geschnittenen Trüffeln hineinstecken kann, wozu man die Hälfte der letztern verwendet. Die so gespickte Leber sollte immer einen Tag oder wenigstens über Nacht eingewürzt, nämlich mit weißem Pfeffer und wenigem Salz bestreut werden, dann gibt man einige Lorbeerblätter, etwas Thymian und einige Zwiebelscheiben in eine tiefe irdene Schüssel, die gewürzte Leber darauf, belegt diese mit abgezupfter grüner Petersilie, Zwiebelscheiben, Lorbeerblättern und etwas Thymian, begießt sie mit einem kleinen Glas Rum oder Arak, bedeckt sie passend mit butterbestrichenem Papier und einem Deckel, und läßt sie so bis zum andern Tag stehen, sie während dieser Zeit einigemal umkehrend. Die Abfälle der Leber werden mit der zurückgebliebenen Hälfte der Trüffeln, einem Eßlöffel geschnittenen Schalotten und ebensoviel Champignons, wenn welche vorrätig sind, fein gewiegt, dies mit dem feingewiegten Speck und Kalbfleisch im Mörser noch ganz fein gestoßen, alsdann vier Eigelb dareingerührt, das Ganze vermittelst eines Blechlöffels durch ein weites Sieb getrieben, mit Salz, Pfeffer, einem Kaffeelöffel gestoßenem Thymian und einer halben Messerspitze spanischem Pfeffer gewürzt, und die Farce gut untereinandergemengt stehen gelassen. Nun wird ein kalter Pasteteuteig (Nr. 1401) halbfingerdick ausgewargelt, und daraus ein runder oder länglicher Boden geschnitten, den man über einen dick mit Butter bestrichenen Bogen Papier in ein tiefes, am Rande aufgeschlagenes Kuchenblech legt, und der zwei Finger breiter sein muß, als man die Pastete haben will, was man durch ein leichtes Eindrücken mit der Messerspitze bezeichnen kann. Der innere bezeichnete Raum wird mit dünnen Speckplatten belegt,

obige Farce auf diese fingerdick gestrichen, darauf dann eine Lage von der gewürzten Leber gegeben, hierauf wieder Farce, und so abwechselnd fortgefahren, bis beides zu Ende, das Ganze aber mit Farce bedeckt ist, worauf man es glattstreicht und mit dünnen Speckplatten belegt. Von dem noch vorrätigen Teig nimmt man so viel, daß man eine fingerdicke Rolle daraus machen kann, und zieht solche dicht an der Farce um die ganze Pastete. Der übrige Teil des Teiges aber wird halbfingerdick ausgewargelt, und davon ein langer Streifen abgeschnitten, dessen Breite der Höhe der eingefüllten Farce gleich; dieser wird, nachdem er genau abgemessen ist, an beiden Enden schief abgeschnitten und zugleich ausgeschärft, damit solcher, soweit er übereinanderkommt, nicht zu dick werde. Der noch hervorstehende Rand des Bodens gleichwie die beiden Enden des Streifens werden mit Eigelb, das mit Mehl gut verklopft ist, angestrichen, der Streifen dicht an der Rolle aufrecht wie eine Wand um den Boden gestellt, und die beiden Enden genau mit einander verbunden, worauf der hervorstehende Boden aufwärts an dem Teig umgebogen und wie eine dicke Schnur eingewunden wird. Sehr zu beachten ist, daß der Teig fest an der Farce anliege, und durchaus keinen Riß oder andere Oeffnung habe; ebenso müssen Farce und Leber fest aufeinanderliegen, so, daß nicht der kleinste Raum dazwischen ist. Die Abfälle vom Teig werden nun zusammengearbeitet, ausgewargelt, und daraus der Deckel fingerbreit größer als die Oeffnung der Pastete geschnitten, dieser auf die Pastete gelegt, ringsum mit Ei angestrichen, und das Hervorstehende mit dem aufrechtstehenden Streifen unter anhaltendem Zusammendrücken genau verbunden und eingewunden. Um die ganze Pastete zieht man dann unten herum einen zweifingerbreiten, butterbestrichenen Streifen von ganz dünnem Pappendeckel oder zusammengelegtem steifen Papier (damit genau den Raum zwischen Blech und Pastete ausfüllend, auf daß diese von unten nicht aus ihrer Form komme), umwindet sie mit Bindfaden, bestreicht den Deckel mit verklopftem Ei, macht in die Mitte eine kleine Oeffnung, und verziert das Ganze nun mit Blättern, aus dem übriggebliebenen und noch dünner ausgewargelten Teig ausgestochen, oder zwickt die Pastete mit einem Pastetenzwicker, (ist ein blechernes Klüppchen, mit welchem man der Pastete ein schöneres Aussehen gibt,) worauf man sie überall genau mit Ei anstreicht, und über Nacht zum Abtrocknen an einen kühlen Ort stellt. Den nächsten Tag wird sie mit mehreren Bogen dick mit Butter bestrichenem Papier gänzlich eingemacht, leicht mit Bindfaden überwickelt, und nun in einem gut geheizten und wieder etwas abgekühlten Ofen je nach ihrer Größe

bis zu drei Stunden langsam gebacken; wenn sie zwei Stunden gebacken hat, sollte das Papier abgenommen werden. Ist sie fertig gebacken, so nimmt man sie behutsam heraus, gießt durch die obere Oeffnung einige Eßlöffel Madera oder Rum, verstopft diese Oeffnung dann mit rohem Teig, und läßt die Pastete bis den zweiten oder dritten Tag ruhig stehen. Bei Gebrauch wird, wenn es nicht schon vorher entfernt ist, das Papier sorgfältig abgenommen, die Pastete, um der Kruste ein schöneres Ansehen zu geben, mit feinem Oel dünn bestrichen, der rohe Teig beseitigt, der Deckel abgelöst, das obensitzende Fett abgenommen und dafür ein Schöpflöffel beinahe erkaltete Sulz (Aspik, Nr. 1326) hineingegeben, die Pastete sodann wieder mit dem Deckel bedeckt, und auf einer mit einer Serviette belegten Schüssel serviert.

Anmerkung. Da die aus freier Hand dressierten Pasteten sehr schwierig zu machen sind, so bereitet man sie auch in Blech- oder Kupferformen, welche eine Tiefe von wenigstens 12–15 Ctm. (5—6 Zoll) haben. Diese werden dann mit dem wie oben beschrieben hergerichteten Teig in der Art ausgelegt, daß nirgends eine Oeffnung bleibt, hierauf wie die dressierten Pasteten gefüllt, und mit einem genau passenden Teigdeckel bedeckt, welchen man am Rande mit dem an der Seite hervorstehenden Teig fest zusammendrückt und wie eine Schnur einwindet, so daß kein Dampf herausgehen kann. Nun wird der Deckel mit verklopftem Ei angestrichen, und mit von dem übrigen Teig ausgestochenen Blümchen verziert.

1381. Kalte Wildpretpastete.

Vom Ziemer oder Schlegel des Rehs werden zehn bis zwölf handgroße Stücke in der Dicke einer Wurst über den Faden abgeschnitten, was $1^1/_{10}$ Kilo (2 Pfund) ausmachen soll, diese Stücke mit feinem Speck gespickt, und mit Salz und Pfeffer überstreut, in eine tiefe irdene Schüssel dann einige Lorbeerblätter, Zwiebelscheiben und etwas Thymian gegeben, das gewürzte, gespickte Wildpret daraufgelegt, mit abgezupfter Petersilie, Zwiebelscheiben, Lorbeerblättern und etwas Thymian bestreut, mit einem Glas gutem Wein begossen, und mit Papier und einem Deckel genau bedeckt. In dieser Marinade läßt man es einen Tag oder doch wenigstens über Nacht stehen, und kehrt es während dieser Zeit ein- bis zweimal um. Hernach wird $^8/_{10}$—$1^1/_{10}$ Kilo ($1^1/_2$—2 Pfund) vom Rehschlegel abgehäutet, geklopft und fein verwiegt, 560 Gr. (1 Pfund) frischer Speck eine halbe Stunde abgekocht und nach Erkalten gleichfalls fein gewiegt, ebenso 280 Gr. ($^1/_2$ Pfund) rein gewaschene, abgeschälte Trüffeln in Scheiben geschnitten und die Hälfte davon nebst einem Eßlöffel Schalotten fein gewiegt, und nun alles, Wildpret, Speck und Trüffeln, im Mörser fein gestoßen, dann vier Eigelb dareingerührt, und das Ganze durch ein weites Sieb getrieben. Diese Farce würzt man nun mit Salz, Pfeffer,

einem halben Kaffeelöffel gestoßenen Lorbeerblättern, ebensoviel Thymian, einer halben Messerspitze spanischem Pfeffer und zwei Eßlöffeln Knoblauchwasser (Wasser, worin ein kleines Gliedchen verriebener Knoblauch gekocht wurde), und rührt sie mit einem Schöpflöffel kräftiger weißer Rahmsauce (Nr. 310) ab, zu welcher jedoch, statt süßem, saurer Rahm verwendet wird. Sodann wird die, auf gleiche Weise wie die vorige bereitete, Pastete abwechslungsweise mit Farce und dem gespickten Wildpret gefüllt, die zurückgebliebene Hälfte Trüffeln dazwischengelegt, und im übrigen ganz nach vorhergehender Nummer verfahren.

1382. Kalte Rebhühnerpastete.

Vier reingeputzte Rebhühner werden ausgebeint (Nr. 2072), mit Salz und Pfeffer bestreut, und dann ebenso mariniert und über Nacht stehen gelassen wie die Wildpretstückchen in voriger Nummer. Nun bereitet man von $1^2/_5$—$1^7/_{10}$ Kilo ($2^1/_2$—3 Pfund) Wildpret die nämliche Farce wie oben, nur daß keine Rahmsauce dazukommt, und schneidet die zweite Hälfte der Trüffeln in kleine Würfel, dann nimmt man die Rebhühner aus der Marinade und legt sie auseinander, füllt einige Eßlöffelvoll von besagter Farce nebst etwas von den in Würfel geschnittenen Trüffeln nicht zu voll darein, und biegt zuletzt die Rebhühner zusammen, so daß sie wieder wie ganz aussehen. Von der zurückgebliebenen Farce wird jetzt auf den Boden der Pastete von Nr. 1380 eine Lage aufgestrichen, zwei von den Hühnern daraufgegeben und mit Farce bedeckt, und hierauf die beiden andern Rebhühner gelegt und gleichfalls mit Farce bedeckt. Nachdem die Pastete glattgestrichen und mit dünnen Speckplatten belegt, wird sie nach Nr. 1380 beendet.

Anmerkung. Bei dieser und der folgenden Pastete kann man das Gerippe des Geflügels fein stoßen. Das Gestoßene wird dann nebst einer verschnittenen Zwiebel in 70 Gr. (4 Lot) gewürfeltem, in einem Kastrol ausgelassenen Speck gelb geröstet, mit drei Schöpflöffeln guter Fleischbrühe aufgefüllt, mit zwei Lorbeerblättern und zwei Nelken gewürzt, und so lange auf dem Feuer gelassen, bis es zur Hälfte eingekocht ist. Man gießt es nun zuerst durch's Sieb und hernach durch die obere Oeffnung in die kaum aus dem Ofen gekommene Pastete, und bringt letztere dann nochmals eine Viertelstunde in den Ofen.

1383. Kalte Schnepfenpastete.

Wird bereitet wie die vorhergehende, nur verwendet man dabei, statt Rebhühner, Schnepfen, zur Farce aber, anstatt Rehfleisch, Hasenfleisch, und es wird das feingewiegte Eingeweide der Schnepfen, den Magen ausgenommen, daruntergerührt.

Anmerkung. Diese und die vorhergehende Pastete können auch aus dem Teig Nr. 1394 oder 1400 wie die folgende bereitet werden.

1384. Kalbfleischpastete.

$1^7/_{10}$ Kilo (3 Pfund) vom Kalbsschlegel wird abgehäutet und in handgroße Stücke geschnitten, welche man klopft, überzwerch halbfingerbreit länglich schneidet, dann nebst einem Glas altem Wein, der feingewiegten Schale und dem Saft einer halben Zitrone, vier Lorbeerblättern, einem halben Kaffeelöffel Pfeffer und gehörigem Salz, ebensoviel feingeschnittener Petersilie und etwas geriebener Muskatnuß in eine Schüssel bringt, und so, mit Papier und einem Deckel bedeckt, über Nacht stehen läßt. Von Butter- oder warmem Pastetenteig (Nr. 1394 oder 1400) wird inzwischen ein Teil halbfingerdick ausgewargelt, daraus ein länglicher Boden geschnitten, dieser über einen dick mit Butter bestrichenen Bogen Papier in ein am Rande aufgeschlagenes Kuchenblech gelegt, und mit dünnen Speckplatten bedeckt. Alsdann bestreicht man den leeren Rand des Bodens mit gut verklopftem Ei, legt das Fleisch, von dem inzwischen die Lorbeerblätter herausgenommen wurden, auf den Speck und darüber einen aus dem übrigen Teig gefertigten, halbfingerbreit größeren Deckel, drückt jetzt beides, nämlich Boden und Deckel, am Rande passend an, und windet diesen Rand derart ein, daß er wie eine Schnur aussieht. Nun wird die ganze Pastete mit Ei angestrichen, und in den Deckel von oben auf zwei Seiten oder auch nur in der Mitte eine kleine Oeffnung gemacht, hernach die Teigabfälle zusammengearbeitet und ausgewargelt, mit beliebigen kleinen Ausstechern Blümchen und Blätter davon ausgestochen, und damit oder auch mit abgerädelten schmalen Streifen, welche Bänder bilden, der Deckel belegt und verziert. Nachdem alles mit Ei angestrichen ist, wird die Pastete in gutem Ofen anderthalb bis zwei Stunden langsam gebacken, bei Herauskommen sofort die zurückgebliebene Würze des Fleisches durch obenerwähnte Oeffnung hineingegossen, und die Pastete noch eine Viertelstunde in den Ofen gestellt. Am folgenden Tage gießt man dann, bis sie voll ist, mittels eines kleinen Trichters kaum noch laufende Aspik oder Fleischsulz (Nr. 1326, 1325) durch jene Oeffnung in die Pastete, und gibt dieselbe, wenn die Aspik oder Fleischsulz gänzlich erkaltet ist, zu Tisch.

1385. Hasenpastete in Aspik.

Nachdem nach Nr. 652 eine Pastete gebacken, wird die Form mit kaltem Wasser ausgespült, und wenn sie gut abgelaufen ist, gießt man fingerdick Aspik (Nr. 1326) hinein, und stellt sie darin zum Erkalten. Nun wird geräucherte gesottene Ochsenzunge in Scheiben geschnitten und diese hübsch aus-

gestochen, und ebenso schneidet man große Trüffeln in runde Scheiben; beide ordnet man dann hübsch auf die erkaltete Aspik, gießt langsam noch laufende Aspik darüber, und läßt alles nochmals erkalten. Ist es fest bestanden, so wird halbfingerdick Sulz daraufgegossen, und wenn diese abermals fest bestanden, legt man die Pastete, nachdem das Schweinsnetz fortgenommen und sie rein abgefettet ist, darauf, gießt die Form mit Sulz voll, und stellt sie kalt. Bei Gebrauch wird das Ganze auf eine Platte umgestürzt.

Farcen oder Füllen.

1386. Haschéefarce.

Von übrigem Kalbsbraten oder anderm fetten, gekochten, erkalteten Kalbfleisch wird 560 Gr. (1 Pfund) fein gewiegt. Unterdes weicht man zwei abgeschälte Semmeln in Wasser ein, drückt sie nach Durchweichtsein fest aus, und dämpft sie mit einem Eßlöffel feingeschnittener Zwiebel und ebensoviel Petersilie in 70 Gr. (4 Lot) Butter. Sie werden hernach in eine Schüssel geleert, und hier mit dem Fleisch, dann Salz, Muskatnuß, feingewiegter Zitronenschale und vier Eiern gut abgerührt.

1387. Kalbfleischfarce.

560 Gr. (1 Pfund) Kalbfleisch, am besten vom Schlegel, wird gut geklopft, nach Abhäuten recht fein gehackt und inzwischen mit $^1/_8$ Ltr. ($^1/_2$ Schoppen) Wasser bespritzt, und darunter dann eine abgeriebene, in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Semmel, 140 Gr. ($^1/_4$ Pfund) feingewiegtes Nierenfett, zwei Eier, drei Eßlöffel Milch, Salz, Muskatnuß und feingewiegte Zitronenschale gerührt. — Auf gewöhnlichere Art bereitet man die Farce, indem man zwei Semmeln mehr und statt des Nierenfetts ebensoviel Butter oder sonstiges gutes Bratenfett nimmt, worin man das ausgedrückte Brot dann abdämpft.

1388. Bratwurstfarce.

560 Gr. (1 Pfund) ausgebeintes, nicht zu speckiges Schweinefleisch, und ebensoviel wohl abgehäutetes Kalbfleisch vom Schlegel, das man, am besten wenn es noch warm ist, mit etwas Wasser bespritzt, mit einem Eßlöffel Salz bestreut und gut klopft, wird zusammen, unter öfterem Bespritzen mit kaltem Wasser, ganz fein gewiegt, dann in eine Schüssel genommen, ein Kaffeelöffel feingeschnittene Zitronenschale, ein halber Kaffeelöffel geriebene Muskatnuß und eine Messerspitze Nelken beigefügt, und mit

¼ Ltr. (1 Schoppen) Wasser gut abgerührt. Unterdes weicht man zwei abgeschälte Semmeln in einen Schöpflöffel Fleischbrühe ein, nimmt solche, wenn sie gut durchweicht, auf's Feuer, gibt 70 Gr. (4 Lot) Butter dazu, und kocht dies unter beständigem Umrühren zu einem dicken Brei, den man zum Erkalten stellt, hernach zu dem abgerührten Fleisch bringt, und das Ganze mit vier Eiern gut abrührt.

Anmerkung. Bei dieser und der vorhergehenden Farce ist es gut, wenn man vor Gebrauch eine Probe in siedendes Wasser einsetzt, und solche einigemal überkocht. Falls die Farce zu fest wäre, müßte dann mit Milch oder Wasser nachgeholfen werden.

1389. Bratwurstfarce auf gewöhnliche Art.

Man weicht eine abgeriebene Semmel in Milch ein, drückt sie hernach fest aus, dämpft solche in 70 Gr. (4 Lot) Butter oder Abschöpffett mit etwas Salz und Muskatnuß, und rührt sie nun mit dem Brät einer 280 Gr. (½ Pfund) schweren Bratwurst und zwei Eiern gut ab.

Anmerkung. Kann man, gleich der vorhergehenden Farce und der Kalbsmilchleinfarce, zu Klößen in Suppen und in Ragouts, oder zum Füllen von Wirsing oder Weißkraut verwenden.

1390. Hühnerfarce.

Von zwei gebratenen jungen Hühnern wird das Fleisch abgeschnitten, solches, nachdem die stark gebratene Haut davongenommen, gewiegt, und dann im Mörser mit einem Ei und 35 Gr. (2 Lot) Butter fein gestoßen. Unterdes weicht man eine abgeschälte Semmel in Milch ein, drückt das Brot nach völligem Durchweichtsein wieder aus, dämpft es auf dem Feuer in 105 Gr. (6 Lot) Butter, und bringt es hernach zu dem gestoßenen Hühnerfleisch in eine Schüssel, wo nun alles mit drei Eiern, Salz, Muskatnuß und einem halben Kaffeelöffel feingeschnittener Zitronenschale gut durchgerührt wird.

1391. Kalbsmilchleinfarce.

Vier Kalbsmilchlein werden mehrmals in lauem Wasser gewaschen, darin einige Stunden stehen gelassen, damit das Blut sich herausziehe, und nun in kochendem Salzwasser oder in Fleischbrühe abgekocht, bis sie fernig weich sind. Hernach nimmt man sie heraus, legt sie in kaltes Wasser, häutet dieselben ab, schneidet alles Adrige davon, verwiegt sie, und stößt sie zuletzt noch fein im Mörser mit 35 Gr. (2 Lot) Butter. Dann weicht man für sechs Pfennig abgeschältes Brot in halb Wasser halb Milch ein, drückt solches nach einigen Minuten fest aus, dämpft es in 70 Gr. (4 Lot) Butter, und bringt es zu den gestoßenen Kalbsmilchlein in eine Schüssel, um hier das Ganze mit drei Eiern, Salz und Muskatnuß gut durchzurühren.

1392. Fischfarce.

Man verschneidet $1^7/_{10}$ Kilo (3 Pfund) rohes, von Haut und allen Gräten befreites Hecht- oder Karpfenfleisch, und stößt es fein im Mörser mit 210 Gr. (12 Lot) Butter. Nun drückt man zwei in Milch eingeweichte abgeschälte Semmeln fest aus, stößt sie mit vier Eiern, und rührt sie dann mit dem gestoßenen Fischfleisch, vier Eßlöffeln dickem süßen Rahm, zwei Eßlöffeln feingewiegter Petersilie, einem halben Kaffeelöffel feingewiegter Zitronenschale, Salz und Muskatnuß gut ab.

1393. Krebsfarce.

In die vorhergehende Farce wird, statt frischer Butter, Krebsbutter (Nr. 298) genommen, und rührt man dann zugleich die kleingewiegten Krebsschweifchen darein.

Teige.

1394. Butter- oder Blätterteig.

700 Gr. ($1^1/_4$ Pfund) feines, gesiebtes Mehl wird in einer Schüssel mit zwei Eiern, ein wenig Salz, 35 Gr. (2 Lot) Butter und etwas Milch zu einem nicht zu weichen Teig angemacht, und dieser auf das mehlbestäubte Nudelbrett genommen und glatt und fein gearbeitet, so daß, wenn man mit dem Finger ein Grübchen dareindrückt, der Teig sich von selbst wieder in die Höhe zieht. Er wird nun, wenn es die Zeit erlaubt, in eine Schüssel gelegt, und bedeckt eine halbe bis eine Stunde an einen kühlen Ort gestellt. Inzwischen knetet man 560 Gr. (1 Pfund) Butter mit etwas Mehl ab, bis solche nicht mehr hart ist, wargelt dann obigen Teig gleichmäßig dick aus, stellt die Butter in die Mitte, und schlägt den hervorstehenden Teig von allen vier Seiten darüber, so daß sie hierin eingeschlossen ist. Dies wird jetzt mit dem bemehlten Wargelholz zu einem großen, halbfingerdicken Viereck ausgewargelt, wobei man sich sehr in Acht zu nehmen hat, daß die Butter nicht ausbricht, und deshalb öfters Mehl leicht unterstäuben und mit der flachen Hand verreiben muß, damit keine Klümpchen am Teig hängen bleiben. Man schlägt sodann letztern von allen vier Seiten über sich zusammen, und wargelt ihn wie das erste Mal aus, schlägt ihn wieder so zusammen, wargelt ihn nochmals wie vorhin aus, und wiederholt das ganze Verfahren noch einmal, so daß der Teig vier bis fünf solche Touren erhalten hat. Er kann nun sogleich verwendet,

oder in eine irdene, leicht mit Mehl bestäubte Schüssel gelegt, und zugedeckt, damit er keine Kruste bekomme, in den Keller gestellt werden. — Im Sommer ist die Bereitung dieses Teiges äußerst schwierig. Zu dieser Zeit muß man die Arbeit im Keller verrichten, und den Teig so wenig als möglich mit den Händen anfassen. Nach jedesmaligem Auswargeln wird er auf das bemehlte Wargelholz gerollt, und von diesem auf eine, auf dem steinernen Boden ausgebreitete Serviette gebracht, wo er immer eine halbe Stunde liegen bleibt, bis er wieder etwas fester geworden. Weniger schwierig ist indes die Bereitung im Sommer, wenn man einige Pfund Eis etwas verklopft und mit einer guten Handvoll Salz vermengt, dann in einem Gefäß in den Keller stellt, und darauf den in ein Tuch eingeschlagenen Teig legt. — Kann, statt mit Milch, auch mit Wasser bereitet werden. — Feiner wird dieser Teig, wenn die Butter nicht mit Mehl ausgeknetet, sondern in Wasser ausgewaschen und mit einem Tuch gut abgetrocknet wird. Man muß dann beim Auswargeln des Teiges sehr sparsam mit Mehlunterstäuben sein.

1395. Gewöhnlicher Butter- oder Blätterteig.

Auf ein Backbrett wird 560 Gr. (1 Pfund) Mehl gehäuft, und in die Mitte desselben eine Grube gemacht, worein man etwas Wasser gibt, und nun wie bei der geriebenen Gerste (Nr. 21) arbeitet, bis man einen Teig hat, der etwas leichter wie der Nudelteig ist und nicht mehr klebt. Nachdem solcher ganz wenig geknetet und dann fingerdick ausgewargelt, schneidet man Butter in feinen Blättchen darauf, bis der Teig vollständig bedeckt ist, dann schlägt man ihn von allen vier Seiten über, und wargelt ihn wieder fingerdick aus, schneidet nun abermals Butter darüber, und verfährt wie das erste Mal. Jetzt wird der Teig zum dritten Mal gut ausgewargelt, jedoch dann keine Butter mehr daraufgegeben. Hat man den Teig alsdann ein wenig ruhen lassen, so kann man ihn verwenden. — Butter wird hierbei im Ganzen 280 Gr. ($^1/_2$ Pfund) verwendet. In Ermangelung von Butter kann man auch echtes Rindsschmalz verwenden.

1396. Süßer Butterteig.

Es wird $^1/_8$ Ltr. ($^1/_2$ Schoppen) Wein, ebensoviel Wasser, 70 Gr. (4 Lot) Zucker, etwas feingewiegte Zitronenschale, ganz wenig Salz, zwei Eier und 70 Gr. (4 Lot) Butter mit 560 Gr. (1 Pfund) feinem Mehl angerührt, und dies auf dem Backbrett abgearbeitet, bis der Teig ein feines Aussehen hat. Nun wird 350 Gr. (20 Lot) frische Butter mit 140 Gr. ($^1/_4$ Pfund) Mehl auf dem Backbrett abgeknetet, und in die Mitte des halbfingerdick ausgewargelten Teiges gesetzt, dieser

von allen Seiten darübergeschlagen, und dann nach Nr. 1394 drei- bis viermal ausgewargelt. — Wird gewöhnlich zu feineren Obstkuchen verwendet, sowie zu jenen Butterteigblümchen, welche man zu süßen Saucen, Kaltschalen und Compot serviert.

1397. Süßer Butterteig auf andere Art.

Zwei Eier werden in eine Schüssel eingeschlagen, 1/4 Ltr. (1 Schoppen) weißer Wein, ein Eßlöffel Kirschwasser, drei Eßlöffel Zucker und eine gute Messerspitze Salz dazugegeben, und nachdem dies etwas gerührt, rührt man 560 Gr. (1 Pfund) feingesiebtes Mehl daran, und arbeitet die Masse zu einem feinen Teig, den man einige Zeit ruhen läßt. Alsdann wird er fingerdick ausgewargelt, und 560 Gr. (1 Pfund) gut geknetete Butter in kleinen Blättchen daraufgeschnitten, diese von allen Seiten in den Teig eingeschlagen, und das Ganze nach Nr. 1394 drei- bis viermal ausgewargelt. — Gewöhnlich zu Obstkuchen verwendet.

1398. Geriebener Butterteig.

Man reibt 560 Gr. (1 Pfund) feines Mehl und ebensoviel Butter auf dem Backbrett aneinander ab, gibt 140 Gr. (8 Lot) feinen Zucker, vier Eigelb, zwei ganze Eier und ein klein wenig Salz dazu, und bespritzt nun den Teig mit einigen Eßlöffeln süßem Rahm oder ebensoviel Wein. Um ihn nicht viel mit den Händen anzurühren, wird er mit einem großen Messer oder einem Hackmesser in kleinere Stückchen geschnitten, diese immer wieder zusammengeschoben, und so fortgefahren, bis alles gut untereinandergemengt ist. Hernach wargelt man den Teig aus, schlägt ihn von allen vier Seiten über sich zusammen, verfährt nach Nr. 1394 noch zweimal auf diese Weise, und verwendet ihn dann nach Belieben. — Will man diesen Teig minder fein haben, so nimmt man 70 Gr. (4 Lot) Butter weniger, und nur drei ganze Eier.

1399. Mürber Teig zu Obstkuchen.

560 Gr. (1 Pfund) feines Mehl wird aufgehäuft auf das Backbrett gesiebt, und in die Mitte eine Grube gemacht, worein 420 Gr. (3/4 Pfund) Butter gebröckelt wird, und zwei Eigelb, eine Messerspitze Salz, zwei Eßlöffel Zucker und acht Eßlöffel kaltes Wasser kommen. Dies wird mit einem großen Messer untereinandergehackt und mit den Händen zusammengeschoben, nun einigemal ausgewargelt und wieder zusammengeschlagen, dann mit einer Serviette bedeckt eine Stunde zum Ruhen an einen kühlen Ort gelegt, und hernach verwendet.

1400. Teig zu warmen Pasteten.

Auf dem Backbrett wird 560 Gr. (1 Pfund) feines ge-

siebtes Mehl bergartig aufgehäuft, oben eine kleine Grube dareingemacht, in diese 280 Gr. (1/2 Pfund) gebröckelte Butter, drei Eigelb, vier Eßlöffel saurer Rahm, ein halber Kaffeelöffel Salz und vier bis sechs Eßlöffel kaltes Wasser gegeben, und das Ganze sodann nach voriger Nummer zu einem glatten Teig verarbeitet, welchen man gleichfalls eine Stunde an einem kühlen Ort ruhen läßt.

1401. Teig zu kalten Pasteten.

1 7/10 Kilo (3 Pfund) gesiebtes Mehl wird auf das Backbrett gehäuft, und oben in die Mitte eine kleine Grube gemacht, nun 3/8 Ltr. (1 1/2 Schoppen) Wasser mit 280 Gr. (1/2 Pfund) Butter oder Abschöpffett und etwas Salz aufgekocht, und siedend unter fortwährendem Rühren an das Mehl gegossen, welches man dann anfangs mit einem großen Messer, später mit den Händen tüchtig zu einem glatten, ganz festen Teig arbeitet, der sogleich verbraucht werden muß.

1402. Gebrühter Teig. Brandteig.

Bereitet man ganz nach Nr. 1112, nur kommen einige Eier mehr dazu, daß er leichter wird. — Aus diesem Teig werden Kalbsfüße, Tauben u. dgl. gebacken.

1403. Backteig von Wein.

280 Gr. (1/2 Pfund) feines Mehl wird mit 1/4 Ltr. (einem schwachen Schoppen) weißem Wein und zwei Eßlöffel zerlassener Butter oder heißem Schmalz zu einem dickflüssigen, glatten Teig angerührt, dieser mit einem Kaffeelöffel Zucker und etwas Salz gewürzt, und mit dem festgeschlagenen Schnee von drei Eiweiß leicht vermischt. — Muß, sobald er fertig ist, verbraucht werden, und so dick sein, daß er sich stark messerrückendick an die zum Ausbacken bestimmten Gegenstände anlegt. — Statt zerlassener Butter kann man einen guten Eßlöffel feines Oel verwenden, wodurch der Teig beim Backen bedeutend röscher wird.

1404. Backteig von Bier.

1405. Backteig von Milch.

Bereitet man ganz wie vorhergehenden, nur wird dazu kein Zucker, und statt Wein ebensoviel Bier oder Milch genommen.

1406. Backteig von Wasser.

Wird nach Nr. 1403 bereitet, nur wird das Mehl mit 1/4 Ltr. (einem schwachen Schoppen) lauem Wasser angerührt, und statt der Butter ein Eßlöffel feines Oel genommen, der Zucker aber bleibt ganz weg. — Ist ein ganz vorzüglicher Teig zum Ausbacken von Fischen und Fleisch.

1407. Backteig von Milch auf andere Art.

280 Gr. (1/2 Pfund) Mehl wird mit etwas kalter Milch glatt angerührt, und daran nach und nach 1/8 Ltr. (1/2 Schoppen) kochende Milch, 35 Gr. (2 Lot) Butter, vier Eigelb und etwas Salz gerührt. — Es muß dieser Teig etwas dicker als ein Pfannkuchenteig sein, so daß er an den darein getauchten Gegenständen hängen bleibt.

1408. Backteig mit Hefe.

Sechs bis acht Eßlöffel Mehl wird mit 1/4 Ltr. (1 Schoppen) Milch zu einem dicklichen Teig angerührt, unter den man drei Eier, Salz, einen Eßlöffel zerlassene Butter oder ebensoviel Salatöl, und einen Eßlöffel Hefe rührt, ihn dann an einen warmen Ort zum Aufgehen stellt, und wenn er aufgegangen ist, die zum Ausbacken bestimmten Sachen dareintaucht. — Darf weder zu dick noch zu dünn sein, und muß messerrückendick an den betreffenden Sachen hängen bleiben.

Creme.

1409. Zitronencreme.

Man rührt einen kleinen Kochlöffel Mehl mit zwei bis drei Eßlöffel kaltem Rahm glatt an, gibt sechs Eigelb, 140 Gr. (8 Lot) Zucker, woran eine Zitrone abgerieben wurde, einige Körnchen Salz und 1/2 Ltr. (2 Schoppen) Rahm dazu, und läßt dies unter fortwährendem schnellen Rühren auf dem Feuer zu einer dicklichen Creme werden und bereits an's Kochen kommen. Nachdem solche vom Feuer genommen, mengt man nach einigem Verkühlen das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß, sowie nach Belieben den Saft einer halben Zitrone darunter, richtet die Creme an, bestreut sie dick mit Zucker, brennt sie im nämlichen Augenblick mit einem glühenden Eisen auf, und serviert sie. — Soll die Creme kalt gegeben werden, so läßt man solche, nachdem sie aufgebrannt ist, erkalten, verziert sie mit eingemachten Himbeeren, Stachelbeeren oder andern derartigen eingemachten Früchten, und serviert sie mit kleinen Backereien.

1410. Vanillecreme.

In 1/2 Ltr. (2 Schoppen) Rahm oder guter Milch wird ein fingerlanges, in kleinere zerschnittenes Stückchen Vanille einigemal überkocht, dies zugedeckt eine halbe Stunde an einem

heißen Ort gelassen, damit sich der Geruch der Vanille in die Milch ziehe, und dann durch ein Sieb gegossen. Nun rührt man einen kleinen Kochlöffel feines Mehl mit zwei bis drei Eßlöffel kalter Milch glatt an, rührt solches mit zehn Eigelb, 140 Gr. (8 Lot) Zucker, einigen Körnchen Salz und der Vanillemilch gut ab, gießt es durch, und läßt die Creme alsdann auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren dicklich werden und bereits an's Kochen kommen (kochen darf sie jedoch nicht), worauf dieselbe vom Feuer genommen, nach einigem Verkühlen der steife Schnee von sechs Eiweiß daruntergemengt, sie in eine Cremeschüssel angerichtet, dick mit Zucker bestreut, mit einem glühenden Eisen gebraunt, und wie vorstehende warm oder kalt serviert wird. Vor dem Auftragen verziert man sie mit länglich verschnittenen Pistazien oder eingemachten Früchten.

1411. Chocoladecreme.

Ein kleiner Kochlöffel Mehl wird mit drei Eßlöffel Milch glatt angerührt, und daran acht Eigelb, 105 Gr. (6 Lot) Zucker, einige Körnchen Salz, 140 Gr. (1/4 Pfund) auf dem Reibeisen geriebene Chocolade und 1/2 Ltr. (2 Schoppen) Rahm oder gute Milch gerührt. Dies läßt man auf dem Feuer unter beständigem Rühren nach voriger Nummer verdicken, worauf man es vom Feuer nimmt, den steifen Schnee von sechs Eiweiß daruntermengt, die Creme wie vorige beendet, und gleichfalls warm oder kalt mit Backwerk serviert, nur belegt man sie mit abgezogenen halbierten Mandeln.

1412. Mandelcreme.

105 Gr. (6 Lot) süße und acht Stück bittere Mandeln werden gebrüht, abgeschält und grob verwiegt, dann im Ofen gelblich geröstet, und im Mörser etwas gestoßen, worauf man sie in 5/8 Ltr. (2 1/2 Schoppen) Rahm acht bis zehn Minuten aufkocht, und durch ein leinenes Tuch preßt. Nun rührt man einen kleinen Kochlöffel Mehl mit drei Eßlöffel kalter Milch glatt an, rührt zehn Eigelb, 140 Gr. (8 Lot) Zucker und die durchgepreßte Mandelmilch gut damit durch, nimmt hernach die Creme auf's Feuer, beendet sie nach Nr. 1410, und serviert sie warm oder kalt.

1413. Weincreme.

Ein Eßlöffel Mehl wird mit 1/16 Ltr. (1/4 Schoppen) Wasser in einem Kastrol glatt angerührt, sechs Eigelb, 175 Gr. (10 Lot) Zucker, zwei Eßlöffel Zitronenzucker (Nr. 2051), der Saft von einer halben Zitrone und 1/2 Ltr. (2 Schoppen) alter Rheinwein dazugegeben, und dies auf dem Feuer unter

beständigem Rühren einmal aufgekocht, worauf man es sofort bei Seite stellt. In die etwas abgekühlte Creme wird dann der feste Schnee der sechs Eiweiß gemengt, die Creme angerichtet, obenüber mit Zucker bestreut und mit einem glühenden Eisen gebrannt, und nach Erkalten zu Tisch gegeben. — Wird bisweilen vor dem Auftragen mit Hohlhippen (Nr. 1140) besteckt.

1414. Vanillecreme oder Rahmtöpfchen in Dunst.

Man setze ½ Ltr. (2 Schoppen) gute Milch oder Rahm mit einem Stengelchen Vanille und 105 Gr. (6 Lot) Zucker zum Feuer, lasse dies einigemal aufkochen, und stelle es dann eine Viertelstunde bei Seite. Nun verklopfe man mittels einer hölzernen Schneerute acht Eigelb tüchtig mit 1/16 Ltr. (¼ Schoppen) kalter Milch, gebe in dies einige Körnchen Salz, rühre die etwas erkaltete Vanillemilch daran, gieße solches durch ein feines Haarsieb, und fülle die Masse in einige kleine Cremebecher, auch in kleine obere Kaffeetassen, oder in eine Cremeschüssel. So setze man sie in ein flaches Kastrol, welches so viel heißes Wasser enthält, daß die Geschirre bis zur Hälfte darinstehen, bedecke das Kastrol mit seinem Deckel, gebe auf diesen heiße Asche, und lasse das Ganze auf schwachem Feuer langsam dämpfen, wobei hauptsächlich zu beachten ist, daß das Wasser nicht zum Kochen kommt und die Creme nur gleichsam dünstet; denn bei einem einzigen Aufwallen würde sie rauh werden und Blasen werfen. Nach einer halben Stunde sticht man mit einem Messer in die Creme: es soll dasselbe nicht milchig herauskommen, doch auch nicht ganz rein, weil sonst die Creme schon zu fest wäre; solche soll eben nur gestockt sein. Ist letzteres der Fall, so nehme man sie heraus und lasse sie erkalten, im andern Fall bedecke man sie wieder, und lasse sie noch vollends fertig werden. Vor dem Auftragen putze man die Geschirre rein ab, bestreue nach Belieben die Creme mit feinem Zucker, und halte ein glühendes Eisen darüber, damit letzterer schmilzt und auf diese Weise die Creme glaciert wird. — Kann auch im Bratrohr fertig gemacht werden. Man stelle sie dann in dem obenerwähnten Kastrol mit heißem Wasser in den Ofen, und bedecke das Kastrol genau mit seinem Deckel, damit die Creme keine Kruste bekomme.

1415. Zitronencreme in Dunst.

1416. Orangencreme in Dunst.

1417. Theecreme in Dunst.

1418. Chocoladecreme in Dunst.

Bereitet und beendet man ganz wie vorhergehende, nur

daß zur ersten, statt Vanille, 105 Gr. (6 Lot) Zucker, der an einer Zitrone abgerieben wurde, zur zweiten so viel Orangenblüte, als man zwischen zwei Finger nehmen kann, oder in deren Ermangelung etwas Orangenzucker (Nr. 2052), zur dritten ein Eßlöffel guter Perlthee, zur vierten 140 Gr. (8 Lot) geriebene Chocolade und blos 70 Gr. (4 Lot) Zucker verwendet wird.

1419. Gestürzter Gries.

140 Gr. (8 Lot) Gries und ebensoviel Zucker wird in $^1/_2$ Ltr. (2 Schoppen) guter Milch oder Rahm eine Viertelstunde langsam gekocht, wobei, wenn der Gries zu dick werden sollte, noch etwas Milch nachgegossen werden müßte. Nun rührt man 70 Gr. (4 Lot) süße und vier Stück bittere, feingestoßene Mandeln darunter, und füllt dann die Masse in eine butterbestrichene, mit feinem Zucker besäete Form. Nach gänzlichem Erkalten wird der Gries auf eine Platte umgestürzt, und mit Himbeersaft übergossen.

1420. Gestürzter Reis.

Wird ganz nach voriger Nummer bereitet, nur daß man, statt Gries, Reismehl nimmt, ein Stengelchen Vanille mitkocht, und keine Mandeln verwendet.

Anmerkung. Kann man, wie auch das vorige Gericht, mit Schlagrahm verzieren, und diesen dann mit ganzen Erdbeeren einfassen.

1421. Gestürzter Reis mit Orangen.

420 Gr. ($^3/_4$ Pfund) Karolinenreis wird gewaschen und abgeschüttet, dann in siedendem Wasser zwanzig Minuten gekocht, und wiederholt abgegossen. Nun kocht man 420 Gr. ($^3/_4$ Pfund) Zucker mit $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) Wasser, dem Saft von zwei Orangen und zwei Eßlöffel Rum oder Arak acht Minuten lang, so daß der Zucker zur Perle (Nr. 2045) eingekocht ist, und vermengt solchen dann mit dem Reis. Nachdem jetzt eine glatte Form mit Butter bestrichen und mit feinem Zucker bestreut, werden drei schöne, abgeschälte Orangen in Scheiben geschnitten und der Boden der Form hübsch damit belegt, hierauf dann fingerdick Reis gegeben und auf diesen wieder eine Lage Orangenscheiben, und so fortgefahren, bis die Masse verbraucht ist; die obere Lage muß Reis sein. Die Form wird hernach kaltgestellt, und das Gericht bei Gebrauch auf die Platte umgestürzt.

1422. Gestürzte Reiscreme.

140 Gr. (8 Lot) Karolinenreis wird mit kochendem Wasser

angebrüht, und eine Viertelstunde stehen gelassen. Dann wird er abgegossen, mit 1 Ltr. (1 Maß) guter Milch weich und nicht zu trocken gekocht, und, nachdem 140 Gr. (8 Lot) Zucker und einige Körnchen Salz darangerührt, in eine Schüssel geleert und zum Erkalten gestellt, doch währenddem einigemal umgerührt. Unterdes bereitet man folgende Creme: Sechs Eigelb, zwei ganze Eier, 210 Gr. (12 Lot) an einer Zitrone abgeriebener Zucker, der Saft einer halben Zitrone, 35 Gr. (2 Lot) aufgelöste Hausenblase (Nr. 2150) oder 52 Gr. (3 Lot) aufgelöste, $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) betragende Gélatine (2151), $^3/_8$ Ltr. ($1^1/_2$ Schoppen) alter Rheinwein und nach Bedarf gestoßener Zucker wird auf dem Feuer zu einer dicken Creme abgeschlagen. Sobald solche aufsteigen will, stellt man sie kalt, bis sie anfängt zu sulzen, wo sie dann, mit dem Reis vermengt, in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form gefüllt und kaltgestellt wird. Ist sie bestanden, so stürzt man sie über eine Schüssel um.

1423. Gestürzte Reiscreme auf andere Art.

140 Gr. ($^1/_4$ Pfund) Reis wird mit kochendem Wasser angebrüht, dann abgegossen, mit 1 Ltr. (1 Maß) kochender Milch und einem Stengelchen Vanille auf's Feuer gesetzt, und langsam weichgekocht, worauf man ihn vom Feuer nimmt, sofort zwei Eigelb nebst 140 Gr. ($^1/_4$ Pfund) feinem Zucker dareinrührt, und ihn bei Seite stellt. Hernach wird 35 Gr. (2 Lot) aufgelöste Hausenblase (Nr. 2150), was $^1/_8$ Ltr. ($^1/_2$ Schoppen) ausmachen soll, oder 44 Gr. ($2^1/_2$ Lot) zu $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) aufgelöste Gélatine (Nr. 2151) darunttergemengt, und die Creme an einen kalten Ort gestellt, wo man sie von Zeit zu Zeit rührt, bis sie beinahe erkaltet ist und anfängt zu sulzen (was man daran sieht, wenn sie an der Seite der Schüssel sich anlegt). Es wird dann zwei Teller Schlagrahm (Nr. 1445), aus $^1/_2$ Ltr. ($^1/_2$ Maß) Rahm bereitet, daruntergemengt, die Creme in eine mit feinem Mandelöl ausgestrichene Form oder dergleichen Becher eingefüllt, und zum Erkalten gestellt; zeigt sie sich nun beim Anfühlen ganz fest, was wohl erst nach vier bis sechs Stunden der Fall sein wird, so löst man sie mit den Fingern leicht am Rande, und stürzt sie über eine Schüssel.

Anmerkung. Die mit Oel bestrichenen Formen tauche man vor dem Umstürzen nur dann in warmes Wasser, wenn sich die Creme durchaus nicht aus denselben lösen lassen.

1424. Niederländer Reiscreme.

105 Gr. (6 Lot) Karolinenreis wird mit einem Stengel-

chen Vanille in $^3/_4$ Ltr. (3 Schoppen) Rahm weichgekocht, dann durch ein Haarsieb getrieben und fein gerührt. Hieran gibt man nun 70 Gr. (4 Lot) fein abgerührte Butter, 140 Gr. (8 Lot) Zucker, 9 Gr. ($^1/_2$ Lot) aufgelöste Hausenblase (Nr. 2150) oder 17 Gr. (1 Lot) aufgelöste Gélatine (Nr. 2151) und eine Tasse Rahm, rührt dies zusammen so lange, bis es recht schaumig ist, füllt es hernach in eine gut mit Mandelöl bestrichene Form, und stellt es kalt bis es bestanden. Wenn die Creme dann auf eine Platte umgestürzt, verziert man sie mit eingemachten Hagebutten oder eingemachten Johannisbeeren. — Statt Vanille kann hierbei auch Zitronenzucker (Nr. 2051) und ein Eßlöffel Arak verwendet werden.

1425. Gestürzte Vanillecreme.

Ein Stengelchen Vanille wird in $^3/_8$ Ltr. ($1^1/_2$ Schoppen) guter Milch oder Rahm einigemal aufgekocht, dies eine halbe Stunde bei Seite gestellt, und sodann durch ein Sieb gegossen. Nun rührt man 52 Gr. (3 Lot) aufgelöste Hausenblase (Nr. 2150), oder $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) geklärten Kalbsstand (Nr. 2152), oder 70 Gr. (4 Lot) zu $^1/_4$ Ltr. (einem schwachen Schoppen) aufgelöste Gélatine (Nr. 2151), fünf Eigelb und 140 Gr. (8 Lot) feinen Zucker mit der erkalteten Milch an, schüttet solches durch's Sieb in ein Kastrol, und läßt es unter beständigem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen so lange auf dem Feuer, bis es kochend heiß ist (aber nicht kocht), und glänzend dicklich aussieht. Die Creme wird hernach in eine irdene oder Porzellanschüssel geleert, und einigemal darin umgerührt, bis sie beinahe kalt ist und anfängt zu sulzen, worauf zwei Teller Schlagrahm (Nr. 1445) daruntergemengt und sie in eine mit feinem Mandelöl ausgestrichene Form oder in Becher eingefüllt wird. Ist sie gänzlich erkaltet und fest geworden, so wird sie am Rande leicht gelöst, und über eine Schüssel gestürzt. — Darf, wenn der Schlagrahm darunterkommt, weder zu kalt noch zu warm sein; im erstern Fall nimmt sie sonst den Schnee nicht mehr an, im letztern aber bleibt dieser in der Höhe, und die Creme setzt sich an den Boden.

Anmerkung. Diese und die folgenden Creme können mit gutem Erfolg auch ohne Eigelb bereitet werden. — Bei den unter Nr. 1425 bis 1427 und 1429 beschriebenen feinen Cremen sollte man immer nur Hausenblase verwenden.

1426. Gestürzte Mandelcreme.

70 Gr. (4 Lot) süße und acht Stück bittere, mit einigen Eßlöffeln Milch fein gestoßene Mandeln werden in $^1/_2$ Ltr.

(2 Schoppen) Rahm oder guter Milch einigemal aufgekocht, das Ganze, nachdem es durch ein Sieb gegossen, zum Erkalten gestellt, und die Creme mit demselben Quantum Stand und denselben Zuthaten, wie in voriger Nummer angegeben, bereitet und beendet.

1427. Gestürzte Kaffeecreme.

Wird wie vorhergehende bereitet, nur nimmt man, statt Mandeln, 70 Gr. (4 Lot) hellgebrannten, vom Brennen noch ganz heißen Kaffee. An diesen wird sogleich der kochende Rahm oder die Milch gegossen, solche damit wie in voriger Nummer einigemal aufgekocht, das Ganze dann ebenso durchgeschüttet, und die Creme mit den Zuthaten von Nr. 1425 beendet.

1428. Gestürzte Liqueurcreme.

1/2 Ltr. (2 Schoppen) gute Milch oder Rahm wird mit fünf Eigelb, 140 Gr. (8 Lot) feinem Zucker, 44 Gr. (2 1/2 Lot) aufgelöster Hausenblase (Nr. 2150), oder 1/4 Ltr. (1 Schoppen) geklärtem Kalbsstand (Nr. 2152), oder 70 Gr. (4 Lot) zu 1/4 Ltr. (einem schwachen Schoppen) aufgelöster, geklärter, oder, wenn sie ganz rein ist, ungeklärter Gélatine (Nr. 2151) gut verrührt, dies durch's Sieb in ein Kastrol gegossen, sodann auf's Feuer gesetzt, und die Creme ganz nach Nr. 1425 beendet, nur rührt man gleichzeitig mit dem Schlagrahm in die bereits ganz erkaltete Creme vier bis sechs Eßlöffel Liqueur von beliebigem Geschmack.

1429. Gestürzte Chocoladecreme.

In 1/2 Ltr. (2 Schoppen) Rahm oder guter Milch wird 140 Gr. (8 Lot) Chocolade nebst einem Stengelchen Vanille einigemal aufgekocht, das Ganze eine Viertelstunde bei Seite gestellt, und hernach der Rahm oder die Milch abgegossen. Die zurückgebliebene erweichte Chocolade wird nun gut verrührt, fünf Eigelb, 44 Gr. (2 1/2 Lot) aufgelöste Hausenblase (Nr. 2150), oder 52 Gr. (3 Lot) aufgelöste, nicht geklärte Gélatine (Nr. 2151), 140 Gr. (8 Lot) feiner Zucker und zuletzt wieder die abgegossene Milch oder Rahm darangerührt, und das Ganze dann durch's Sieb gegossen. So wird die Creme nochmals auf's Feuer gesetzt, wo man sie unter beständigem Schlagen mit einer Schneerute kochend heiß werden, doch nicht kochen läßt. Die übrige Behandlung siehe bei Nr. 1425.

1430. Gestürzte Chocoladecreme auf andere Art.

210 Gr. (12 Lot) gute, gebröckelte Chocolade wird mit etwas Milch erweicht, dann verrührt, auf's Feuer genommen,

und unter beständigem Rühren und Nachgießen von siedender Milch zu einem dicken Brei gekocht. Nun kommt 90 Gr. (5 Lot) Zucker dazu, und nachdem die Chocolade dann etwas abgekühlt, gibt man 35 Gr. (2 Lot) aufgelöste Gélatine (Nr. 2151) hinein, und mischt sorgfältig acht mit $1/4$ Ltr. (1 Schoppen) Milch verklopfte Eigelb darunter. So läßt man die Creme auf dem Feuer dick werden, aber nicht kochen, stellt sie dann ab, rührt sie bis sie erkaltet ist, und wenn nun $1/2$ Ltr. ($1/2$ Maß) Schlagrahm (Nr. 1445) dareingemischt, wird sie in eine mit Butter bestrichene und mit feinem Zucker besäete Form eingefüllt, und in Eis gestellt.

1431. Gestürzte Erdbeercreme.

Fünf Eigelb, 52 Gr. (3 Lot) aufgelöste Hausenblase (Nr. 2150), oder 70 Gr. (4 Lot) aufgelöste Gélatine (Nr. 2151), 210 Gr. (12 Lot) Zucker und $1/2$ Ltr. (2 Schoppen) Rahm wird zusammen gut verrührt, und dies dann durch's Sieb gegossen und auf's Feuer gesetzt, wo man es unter beständigem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen kochend heiß werden läßt. Im übrigen ist die Bereitung ganz wie bei Nr. 1425, nur werden, wenn die Creme anfängt zu sulzen, 280 Gr. ($1/2$ Pfund) durchgetriebene Erdbeeren und dann erst der Schlagrahm daruntergemengt. — Kann man auch *ohne* Eigelb bereiten, wo man dann aber 17 Gr. (1 Lot) mehr Stand nehmen muß. Die Creme sieht auf diese Weise jedenfalls *hübscher* aus.

1432. Gestürzte Himbeercreme.

Wird ganz wie vorige bereitet und beendet, nur kommen, statt Erdbeeren, ebensoviel Himbeeren dazu.

Anmerkung. Diese sowie die vorige Creme färbt man öfters *rosa*, und zwar in der Art, daß man einige Tropfen aufgelöste Cochenille (Nr. 2153, 2154) oder Erbselsaft (Alkermes), der, sowie die Cochenille, bei jedem Conditor zu bekommen ist, zugleich mit dem Schlagrahm darunter mischt. Es werden auch immer diese Creme mit den schönsten Erd- oder Himbeeren *verziert*.

1433. Gestürzte Aprikosencreme.

Bereitet man ganz nach Nr. 1431, nur kommt darein, statt 210 Gr. (12 Lot), blos 105 Gr. (6 Lot) Zucker, und statt der Erdbeeren 140 Gr. ($1/4$ Pfund) in Zucker eingemachte *Aprikosenmarmelade*. Im Fall man aber zu dieser Creme *frische* Aprikosen nimmt, werden zehn bis zwölf Stück zur Marmelade verkocht, dann durchgetrieben, und mit 210 Gr. (12 Lot) Zucker versüßt.

1434. Gesulzte Vanillecreme.

In $^3/_4$ Ltr. (3 Schoppen) Rahm oder guter Milch wird ein Stengelchen Vanille einigemal aufgekocht, und die Milch dann zum Erkalten gestellt. Nun werden sechs Eigelb, 140 Gr. (8 Lot) Zucker und 44 Gr. ($2^1/_2$ Lot) aufgelöste Hausenblase (Nr. 2150) oder 52 Gr. (3 Lot) ungeklärte aufgelöste Gélatine (Nr. 2151) mit einander gut verrührt, die halb erkaltete Milch darangerührt, und das Ganze durch ein Sieb gegossen und auf's Feuer gesetzt. Hier läßt man es unter beständigem Schlagen mit dem hölzernen Schneebesen kochend heiß werden, doch nicht zum Kochen kommen, leert es dann in eine irdene oder Porzellanschlüssel, und rührt öfters darin, bis es beinahe erkaltet ist und zu sulzen anfängt. Nun füllt man die Creme in eine unbestrichene Cremeform oder in Becher ein, und stellt sie zum Erkalten; nach fünf bis sechs Stunden sollte sie fest gesulzt sein, worauf Form oder Becher einen Augenblick in heißes Wasser gehalten, hernach rein abgewischt und auf die zum Anrichten bestimmte flache Schüssel gestürzt werden. — Man kann die Form vor dem Einfüllen auch mit Mandelöl ausstreichen, wo 'sie dann beim Anrichten nicht in heißes Wasser getaucht wird.

1435. Gesulzte Chocoladecreme.

140 Gr. (8 Lot) geriebene Chocolade und ein halbfingerlanges Stengelchen Vanille wird in $^3/_4$ Ltr. (3 Schoppen) Rahm oder guter Milch einigemal aufgekocht, und dies zugedeckt eine Viertelstunde zum Erkalten gestellt. Die fernere Bereitung der Creme ist ganz wie bei voriger Nummer, nur kommt ein Eigelb und 35 Gr. (2 Lot) Zucker weniger darein.

1436. Gesulzte Erdbeercreme.

Sechs Eigelb, 280 Gr. ($^1/_2$ Pfund) feiner Zucker und 44 Gr. ($2^1/_2$ Lot) aufgelöste Hausenblase (Nr. 2150) oder 52 Gr. (3 Lot) aufgelöste Gélatine (Nr. 2151) wird mit $^1/_2$ Ltr. (2 Schoppen) Rahm oder Milch tüchtig verrührt, und dies dann durch's Sieb gegossen und auf's Feuer gesetzt, wo man es unter beständigem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen kochend heiß werden läßt. Nun leert man die Creme in eine irdene oder Porzellanschüssel, und rührt öfters darin, bis sie beinahe kalt ist und zu sulzen anfängt, worauf 280 Gr. ($^1/_2$ Pfund) durchgetriebene Erdbeeren daruntergemengt, und dieselbe in eine unbestrichene Cremeform oder in Becher eingefüllt und zum Erkalten gestellt wird. Die übrige Behandlung siehe bei Nr. 1434.

1437. Gesulzte russische Creme.

Zehn Eigelb, zwei Eßlöffel Zitronenzucker (Nr. 2051), 210 Gr. (12 Lot) feingestoßener weißer Zucker, der Saft einer Zitrone und 44 Gr. (2½ Lot) aufgelöste Hausenblase (Nr. 2150) oder 52 Gr. (3 Lot) aufgelöste geklärte Gélatine (Nr. 2151) wird in einem Kastrol mit ¾ Ltr. (3 Schoppen) Rheinwein gut verrührt, und dann auf's Feuer gesetzt, wo man es unter beständigem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen kochend heiß oder vielmehr glänzend dicklich werden läßt. Nun nimmt man die Creme vom Feuer, und stellt sie an einen kalten Ort, wo öfters darin gerührt wird, bis sie anfängt zu sulzen, alsdann füllt man sie, nachdem der steife Schnee von sechs Eiweiß und ein großer Eßlöffel Rum oder Arak daruntergemengt wurde, in eine mit feinem Mandelöl ausgestrichene oder mit frischem Wasser ausgeschwenkte Sulzenform, läßt sie über Nacht an einem kühlen Ort fest werden, und stürzt sie hernach auf die bestimmte Platte. — Nimmt sich sehr gut aus, wenn die Form vor dem Einfüllen mit abgezogenen, feingeschnittenen Pistazien ausgestreut wird; man kann auch dergleichen beim Anrichten darüberstreuen.

1438. Gesulzte polnische Creme.

52 Gr. (3 Lot) zu ⅛ Ltr. (½ Schoppen) aufgelöste Hausenblase (Nr. 2150), oder 70 Gr. (4 Lot) geklärte, ¼ Ltr. (1 Schoppen) betragende Gélatine (Nr. 2151) wird mit 350 Gr. (20 Lot) gestoßenem Zucker, zwei Eßlöffel Zitronenzucker (Nr. 2051) und dem Saft von vier Zitronen auf's Feuer gesetzt, und, es inzwischen mit einem reinen Kochlöffel einigemal umrührend, so lange daraufgelassen, bis der Zucker damit verkocht ist, worauf solches zum Erkalten gestellt wird. Wenn es beinahe erkaltet ist, so, daß der Zucker kaum noch läuft, wird es unter beständigem langsamen Rühren an den steifen Schnee von acht Eiweiß gegossen, nun drei Eßlöffel Arak oder Rum dareingegeben, das Ganze sorgfältig, unter fortwährendem langsamen Rühren, mit dem Schneebesen so lange untereinandergemengt, bis es anfängt dicklich zu werden und sulzt, hernach in eine mit feinem Mandelöl ausgestrichene, nach Belieben mit Pastazien ausgestreute Sulzenform eingefüllt, und über Nacht oder wenigstens vier bis fünf Stunden an einen kalten Ort gestellt. Ist die Creme fest geworden, so wird sie am Rand der Form leicht gelöst, und über die bestimmte Platte gestürzt. — Zeichnet sich sowohl durch Schönheit als durch angenehmen Geschmack aus, und wird bisweilen auch mit eingemachten Früchten oder frischen Blumen verziert. — Kann man sehr

schön rosa färben, wenn man sofort mit dem Arak Cochenille (Nr. 2153, 2154) darunter gibt.

1439. Schneecreme.

44 Gr. ($2^1/_2$ Lot) Gélatine wird mit $^1/_2$ Ltr. (2 Schoppen) Wasser aufgelöst (Nr. 2151), dann mit 280 Gr. ($^1/_2$ Pfund) Zucker, dem Saft von vier Zitronen und zwei Pomeranzen und dem zu Schnee geschlagenen Weißen von zwei Eiern einmal aufgekocht, und das Ganze hernach zurückgestellt, bis es sich zusammengezogen hat. Nachdem die Creme durch ein feines Sieb oder besser ein grobes Tuch gegossen ist, wird sie geschlagen bis sie glänzend weiß aussieht, dann eine Cremeform mit frischem Wasser ausgeschwenkt, und die Creme hineingefüllt und kaltgestellt.

1440. Geschlagene Vanillecreme.

Ein Stengelchen Vanille wird in $^1/_2$ Ltr. ($^1/_2$ Maß) Rahm oder guter Milch einigemal aufgekocht, und dies zugedeckt eine Viertelstunde zum Erkalten gestellt. Nun rührt man einen Eßlöffel Reismehl mit zwei Eßlöffel kaltem Rahm glatt an, fügt neun Eigelb, 140 Gr. ($^1/_4$ Pfund) Zucker und hernach die Vanillemilch bei, rührt dies zusammen gut durch, gießt es durch's Sieb und setzt es dann auf's Feuer, wo man es unter beständigem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen ganz heiß werden, aber nicht kochen läßt. Hat die Creme die Dicke eines leichten Kindsmuses, so wird sie in eine irdene oder Porzellanschüssel geleert, mehrmals umgerührt, bis sie gänzlich erkaltet ist, sodann zwei Teller Schlagrahm (Nr. 1445) daruntergemengt, und die Creme nun in Becher oder in eine tiefe Schüssel eingefüllt, in welch' letzterem Fall man sie mit einer Goldhaube (Nr. 2049) verziert zu Tisch gibt. (Siehe Abbildung.)

Anmerkung. Bei dieser und den folgenden geschlagenen Cremen kann, wenn kein Reis- oder Stärkmehl zu haben, ebenso gut auch anderes feines Mehl genommen werden, und zwar dann nur ein kleiner Eßlöffelvoll.

1441. Geschlagene Zitronencreme.

1442. Geschlagene Orangencreme.

Werden ganz nach Nr. 1440 zubereitet und beendet, nur daß die Vanille wegbleibt, und dafür entweder die Schale einer halben Zitrone, oder die einer Orange mit der Milch einigemal aufgekocht wird.

1443. Geschlagene Liqueurcreme.

Bereitet und beendet man gleichfalls nach Nr. 1440, nur bleibt die Vanille weg, und es braucht daher die Milch zuvor nicht abgekocht zu werden. Mit dem Schlagrahm mengt man zuletzt einige Eßlöffel Anisliqueur oder Maraskino darunter.

1444. Geschlagene Erdbeercreme.

Ein Eßlöffel Reis- oder Stärkmehl wird mit drei Eßlöffel kaltem Rahm glatt angerührt, dann neun Eigelb, 210 Gr. (12 Lot) feiner Zucker und 1/2 Ltr. (1/2 Maß) Rahm darein-gerührt, und dies nun durch's Sieb gegossen und auf's Feuer gesetzt, wo man es unter beständigem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen kochend heiß werden läßt, hernach in eine Schüssel leert, und während des Erkaltens mehreremal umrührt. Ist die Creme ganz erkaltet, so werden zwei Teller Schlagrahm (Nr. 1445) und 280 Gr. (1/2 Pfund) durchgetriebene Erdbeeren daruntergemengt, und dieselbe sodann in eine Cremeschüssel oder in Becher eingefüllt.

Anmerkung. Die geschlagenen Creme können mit 17—26 Gr. (1—1 1/2 Lot) aufgelöster, bereits erkalteter Hausenblase (Nr. 2150) oder 35 Gr. (2 Lot) aufgelöster, zu 1/8 Ltr. (1/2 Schoppen) eingekochter, ungeklärter Gelatine (Nr. 2151) verdickt werden, die man vor dem Vermischen mit dem Schlagrahm, während sie noch nicht ganz erkaltet sind, darunter-mischt; sie bekommen dadurch mehr Festigkeit.

1445. Schlagrahm. Rahmschnee.

Von guter Milch wird, nachdem sie vierundzwanzig Stunden gestanden ist, der süße dicke Rahm (Doppelrahm) mittels eines blechernen Löffels abgenommen, und 1/2 Ltr. (1/2 Maß) solcher Rahm dann in einer großen irdenen Schüssel oder in einem weiten Topf einige Stunden an einen kalten Ort gestellt. Hernach wird der Rahm mit einer hölzernen Schneerute so lange geschlagen, bis sich oben ein zarter dicker Schaum bildet, welcher, nachdem man ihn einige Minuten ruhig stehen gelassen, mit einem Blechlöffel abgenommen und zum Ablaufen auf ein großes Sieb gelegt wird, worunter eine Schüssel steht. Den zurückgebliebenen flüssigen und den in die Schüssel durchgelaufenen Rahm schlägt man nun wieder zu Schnee, läßt solchen etwas stehen, nimmt ihn dann ab, legt ihn auf's Sieb, und wiederholt dies Verfahren so oft, bis aller Rahm zu Schnee geschlagen ist. — Besonders guter Rahm läßt sich gleich das erstemal festschlagen, und man hat nicht nötig, ihn öfters abzunehmen.

1446. Schlagrahm mit Vanillezucker.
1447. Schlagrahm mit Zitronenzucker.
1448. Schlagrahm mit Orangenzucker.

In den nach Nr. 1445 bereiteten Schlagrahm werden vier Eßlöffel feingestoßener gewöhnlicher und zwei Eßlöffel Vanille-, Zitronen- oder Orangen-Zucker (Nr. 2050—2052) gemischt.

1449. Schlagrahm mit Chocolade.

Unter $^1/_2$ Ltr. ($^1/_2$ Maß) dicken Schlagrahm (Nr. 1445) wird 140 Gr. ($^1/_4$ Pfund) mit einigen Tropfen Milch erweichte und dann verrührte Chocolade gemengt, der Rahm nun in eine Kristallschale eingefüllt und mit feinem Bisquit verziert.

1450. Schlagrahm mit Maraskino.

1451. Schlagrahm mit Erdbeeren.

1452. Schlagrahm mit Aprikosenmarmelade.

Unter den in Nr. 1445 beschriebenen Schlagrahm mische man bei Nr. 1450 und 1451 nach und nach einige Eßlöffel Maraskino oder 140 Gr. ($^1/_4$ Pfund) durchgetriebene Erdbeeren, und bei beiden Arten vier bis sechs Eßlöffel feingestoßenen Zucker, bei Nr. 1452 aber 140 Gr. ($^1/_4$ Pfund) Aprikosenmarmelade. Werden frische Aprikosen zu letzterem verwendet, so kocht man sie zur Marmelade, streicht diese durch ein feines Sieb, und versüßt sie in gehöriger Weise mit Zucker.

Anmerkung Diese Arten Schlagrahm (Nr. 1446—1452) füllt man in eine Cremeschüssel oder in Becher bergartig ein, und besteckt sie im erstern Fall mit feinem kleinen Backwerk, z. B. Hohlhippen, Makronen u. s. w., im letztern Fall bestreut man sie nach Belieben mit feingeschnittenen Pistazien oder in deren Ermangelung mit feingeschnittenem Zitronat, und serviert sie mit kleinem Backwerk. Sie werden auch zum Füllen von Torten oder Backwerk benützt. — Jene, wobei man Obst verwendet, wie Nr. 1451 und 1452, werden durch dasselbe etwas verdünnt, daher ist es nötig, daß 17 Gr. (1 Lot) aufgelöste, kaum noch laufende Hausenblase (Nr. 2150), oder 35 Gr. (2 Lot) aufgelöste, zu $^1/_8$ Ltr. ($^1/_2$ Schoppen) eingekochte, ungeklärte Gélatine (Nr 2151) daruntergemengt wird.

1453. Schlagrahmschalotte.

Eine runde, glatte Form wird mit feinem Mandelöl ausgestrichen, und dann deren Boden und Rand mit langem Fingerbisquit (Nr. 1775) oder mit dem Kuchen, der bei der Bisquitroulade (Nr. 1703) beschrieben und in beliebige Stückchen verschnitten ist, so dicht ausgelegt, daß nirgends ein leerer Zwischenraum bleibt. Den leeren innern Raum füllt man nun mit dem Schlagrahm Nr. 1446 aus, bedeckt diesen ebenfalls dicht mit Bisquit, und stellt das Ganze eine Stunde, ja nicht länger, an einen kalten Ort, nach welcher Zeit die bestimmte Platte über die Form gelegt, die Schalotte behutsam darauf umgestürzt, und sogleich zu Tisch gegeben wird.

1454. Gesulzte Schlagrahmschalotte.

Bereitet man wie die vorhergehende, nur daß man vor dem Einfüllen der ausgelegten Form mit dem Schlagrahm unter

letztern 35 Gr. (2 Lot) zu acht Eßlöffel aufgelöste, beinahe erkaltete, aber doch noch laufende Hausenblase (Nr. 2150) mengt.

1455. Maskierte Schneeeier von Milch.

Acht Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, und hierunter zwei Eßlöffel Vanille- oder Zitronenzucker (Nr. 2050, 2051) nebst vier Eßlöffel feinem gewöhnlichen Zucker gemengt. Nun wird von 2 Ltr. (2 Maß) Milch der Rahm abgenommen, so, daß es einen $^1/_2$ Ltr. (eine $^1/_2$ Maß) gibt, die zurückgebliebene Milch mit einem Stückchen Zucker auf's Feuer gesetzt, und bei beginnendem Kochen der steife Eierschnee, in vier eiähnliche Teile geformt, dareingelegt, welche man, genau bedeckt, ungefähr eine halbe Viertelstunde ziehen (ja nicht kochen) läßt, dann behutsam umwendet, und, nachdem sie noch eine halbe Viertelstunde am Feuer gestanden, mit einem Schaumlöffel heraushebt, und zum Ablaufen auf ein Sieb legt. Hernach rührt man einen Eßlöffel Reismehl oder in dessen Ermangelung gewöhnliches Mehl mit zwei Eßlöffel kaltem Rahm glatt an, gibt sechs Eigelb, ein Stengelchen Vanille oder die Schale einer halben Zitrone, sechs Eßlöffel feinen Zucker und einige Körnchen Salz darein, verschlägt dies gut mit obigem $^1/_2$ Ltr. ($^1/_2$ Maß) Rahm, und setzt es auf's Feuer, wo man es unter beständigem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen oder, wenn ein solcher nicht vorrätig, unter Rühren mit einem Kochlöffel so lange läßt, bis das Ganze kochend heiß geworden, doch nicht zum Kochen gekommen ist, und ein dickliches Aussehen hat. Jetzt wird die Creme in eine Schüssel geleert, hier während des Erkaltens einigemal, damit sie keine Haut bekomme, umgerührt, die erkalteten Schneeeier sodann in die bestimmte tiefe Schüssel übereinander angerichtet, und mit der gleichfalls erkalteten Creme mittels eines Eßlöffels überall sorgfältig bedeckt. — Nimmt sich besonders gut aus, wenn sie mit abgezogenen, feingeschnittenen Pistazien oder mit grünen, in Zucker eingemachten, zu Laubwerk geschnittenen Bohnen bestreut, und am Rand mit kleinem Bisquit oder mit Makronen besetzt ist.

1456. Maskierte Schneeeier von Wein.

Bereitet man wie vorige, nur daß zur Creme, statt Rahm, $^3/_8$ Lt. ($1^1/_2$ Schoppen) Rheinwein und $^1/_{16}$ Ltr. ($^1/_4$ Schoppen) Wasser genommen wird. Beim Anrichten kann man unter die erkalte Creme einen Eßlöffel Rum, Arak oder Malaga mengen.

1457. Aufgezogene Schneeeier.

Von acht Eiweiß wird ein fester Schnee geschlagen, und zwei Eßlöffel feiner Zucker daruntergemengt, dann in ein etwas

weites, flaches Geschirr $^1/_2$ Ltr. ($^1/_2$ Maß) gute Milch, drei Eßlöffel Zucker und eine Zitronenschale gegeben, und dies zusammen auf dem Feuer einigemal aufgekocht. Nun werden von dem Eierschnee eiähnliche Klöße in die Milch eingesetzt, einigemal damit aufgekocht, stark mit Zucker überstreut, und samt der Milch eine halbe Stunde in den Ofen gestellt, auf daß sie Farbe bekommen. Unterdes bereitet man von den acht Eigelb eine Zitronensauce (Nr. 356), richtet diese in die Cremeschüssel an, gibt darein mit dem Backschäufelchen die aus dem Ofen genommenen Schneeeier, so daß die gelbgewordene Seite nach oben kommt, und stellt sodann das Ganze kalt.

1458. Schneeberg mit Orangengeruch.

Von sechs Eiweiß wird ein fester Schnee geschlagen, und zuletzt ein Eßlöffel Zucker daruntergerührt. Nun macht man in einer Pfanne 1 Ltr. (1 Maß) Milch mit einem Stückchen Zucker kochend, und wirft darein einige Orangenschalen, die man, wenn sie zwei Minuten damit gekocht haben, wieder herausnimmt. Der Eierschnee wird jetzt zu vier Kugeln geformt, diese in der Milch einigemal überkocht, doch immer eine nach der andern, und dann in eine tiefe Cremeschüssel gelegt. Nun rührt man einen Eßlöffel Mehl mit $^1/_8$ Ltr. ($^1/_2$ Schoppen) kalter Milch glatt an, gibt die sechs Eigelb dazu, und schwingt dies mittels des Schneebesens mit der gekochten Orangenmilch und einigen Körnchen Salz auf dem Feuer schnell zu einer dicklichen Sauce. Diese richtet man hernach über die aufgehäuften Schneekugeln an, und besteckt das Ganze nach Belieben mit eingemachten Bohnen oder Pistazien.

1459. Schneemilch von Vanille.

In 1 Ltr. (1 Maß) Rahm (oder guter Milch) wird ein Stengelchen Vanille einigemal aufgekocht, und dies eine Viertelstunde zum Erkalten gestellt. Alsdann wird ein Eßlöffel Mehl mit drei Eßlöffel kaltem Rahm glatt angerührt, acht Eigelb, acht Eßlöffel feiner Zucker und einige Körnchen Salz dareingegeben, solches mit obigem halb erkalteten Rahm abgerührt, und letzterer jetzt durch's Sieb gegossen und auf's Feuer gesetzt, wo man ihn unter beständigem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen kochend heiß werden, aber nicht zum Kochen kommen läßt, hernach vom Feuer nimmt, und bei Seite stellt. Nun werden vier zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß unter den etwas erkalteten Rahm gerührt, dieser in eine Schüssel angerichtet, zum völligen Erkalten gestellt, und sodann mit Bisquit oder anderem feinen Backwerk zu Tisch gegeben.

Anmerkung. Diese sowie alle Arten Schneemilch serviert man gewöhnlich bei großer Hitze und an Nachmittagen.

1460. Schneemilch von Zitronen.

1461. Schneemilch von Flieder (Holder).

Bereitet man ganz nach Nr. 1459, nur kocht man zu ersterer die fein abgeschälte Schale einer halben Zitrone einigemal im Rahm auf, zu letzterer ebenso eine kleine Blume Holderblüte.

Anmerkung. Auf vorstehend bemerkte Weise kann noch Schneemilch von verschiedenem andern Geschmack bereitet werden.

1462. Italienische Creme.

140 Gr. (8 Lot) Zucker, 210 Gr. (12 Lot) Reismehl und acht Eigelb werden mit 1/4 Ltr. (1 Schoppen) Rahm auf dem Feuer zu einer Creme gerührt, welche man, wenn sie kochend heiß ist, in eine Porzellanschüssel nimmt, und hier rührt bis zu gänzlichem Erkalten. Nachdem dann 70 Gr. (4 Lot) feingewiegte Mandeln und ebensoviel feingeschnittene Pomeranzenschale daruntergemengt, wird von dieser Creme fingerdick in eine Kristallschale gegeben, darauf eine Lage mit Maraskino betropfte lange Bisquit, auf diese wieder fingerdick Creme, und so abwechselnd fortgemacht, bis die Masse zu Ende ist; die letzte Lage muß Bisquit sein. Das Ganze verziert man hernach sternförmig oder gitterartig mit Schlagrahm (Nr. 1445), wovon die Hälfte mit einigen Tropfen aufgelöster Cochenille (Nr. 2153, 2154) rosa gefärbt ist.

1463. Poupeton mit Vanille.

70 Gr. (4 Lot) Stärkmehl, 140 Gr. (8 Lot) Zucker, ein Stengelchen Vanille und einige Körnchen Salz wird in einer Pfanne mit 3/4 Ltr. (3 Schoppen) Rahm oder guter Milch glatt angerührt, unter fortwährendem Rühren zu einem leichten Mus gekocht, und bei Seite gestellt. Ist es etwas erkaltet, so wird der feste Schnee von acht Eiweiß daruntergemengt, die Vanille herausgenommen, und die Masse in eine leicht mit Mandelöl ausgestrichene Form gefüllt, welche man auf dem mit einem Tuch überlegten Tische fest aufstößt, damit sich die Masse in alle Ecken der Form gut eindrücke. Nachdem letztere an einen kalten Ort gebracht, wird von den acht Eigelb eine Wein- oder Milchsauce, jedoch immer mit Vanille, bereitet, und ebenso kaltgestellt. Ist die Poupeton in der Form durchaus kalt und fest bestanden, so wird sie oben ein wenig von der Form gelöst, über eine Cremeschüssel umgestürzt, und die erkaltete Sauce darübergegossen. — Wenn

Pistazien zur Hand sind, streut man solche, abgezogen und stiftartig geschnitten, darüber, andernfalls eine beliebige sonstige grüne, in Zucker eingemachte Frucht.

1464. Poupeton mit Bisquit.

Von der Bisquitmasse Nr. 1652 werden Böden gebacken wie bei der Wiener Torte Nr. 1669, wovon aber einer immer etwas kleiner als der andere sein muß, oder es wird die Masse auf ein mit einem Rand versehenes Blech geschüttet, dann gleichgestrichen und gelb gebacken, und aus diesem Kuchen vier bis sechs Böden geschnitten, jedoch auch immer einer kleiner als der andere, weil das Ganze in eine runde, tiefe Porzellanschüssel eingesetzt wird. Auf den Boden dieser mit Mandelöl ausgestrichenen Schüssel gibt man einige Eßlöffelvoll von der am Schlusse beschriebenen Creme, und läßt diese so lange stehen, bis sie anfängt zu sulzen. Sodann wird der kleinste der geschnittenen Böden daraufgelegt und mit Creme überstrichen, darauf ein zweiter etwas größerer Boden, den man gleichfalls mit Creme überstreicht, und so wird fortgefahren, bis der letzte und größte der Böden, der jedoch nicht überstrichen wird, daraufliegt, die ganze Creme aufgebraucht und die Schüssel vollständig gefüllt ist. Man stellt jetzt die Poupeton über Nacht kalt, stürzt sie andern Tags in eine etwas tiefe Platte um, und übergießt sie mit erkalteter Chaudeausauce (Nr. 366). Creme: Sechs Eigelb, zwei ganze Eier, 210 Gr. (12 Lot) Zucker, woran eine Zitrone abgerieben wurde, der Saft einer halben Zitrone, 3/4 Ltr. (3 Schoppen) alter Rheinwein und 35 Gr. (2 Lot) aufgelöste Hausenblase (Nr. 2150), oder 52 Gr. (3 Lot) aufgelöste Gélatine (Nr. 2151), oder 1/4 Ltr. (1 Schoppen) geklärter Kalbsstand (Nr. 2152), wird mit einer Schneerute auf dem Feuer zu einer dicken Sauce geschwungen, und diese dann kaltgestellt, bis sie anfängt zu sulzen, während welcher Zeit man sie einigemal umrührt. — Damit die Bisquitböden die richtige Größe bekommen, bediene man sich beim Ausschneiden Formen von dünnem Pappendeckel.

1465. Flamerie von Weichseln oder Kirschen.

460 Gr. (1 Pfund) Weichseln oder Kirschen werden abgezupft, ausgesteint und mit 210 Gr. (12 Lot) Zucker und einem Stengelchen Zimt eine halbe Stunde langsam gekocht, worauf man sie mit einem Schaumlöffel in die dazu bestimmte Porzellanschale hebt, und darüber den Saft schüttet, nachdem derselbe noch dicker eingekocht wurde. Nun werden vier schöne, frische Eiweiß zu Schnee geschlagen, in diese 210 Gr. (12 Lot)

feingesiebter Zucker, 140 Gr. (8 Lot) abgeschälte, fein länglich geschnittene Mandeln und ein halber Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale gemengt, und solches dann über die Weichseln oder Kirschen glattgestrichen. Hernach stellt man die Schale (gewöhnlich in einem Geschirr, worin etwas Salz ist, damit sie nicht zerspringe) in einen nicht zu warmen Ofen, und bäckt hier die Flamerie von oben zu einer gelben Kruste. — Genießt man gewöhnlich erst den andern Tag, wo dann die Frucht unter der Kruste etwas gesulzt sein wird. — Die Weichseln oder Kirschen kann man auch ungekocht verwenden, und zwar in der Art, wie die Johannisbeeren in folgender Nummer.

1466. Flamerie von Johannisbeeren.

560 Gr. (1 Pfund) abgezupfte Johannisbeeren werden mit 280 Gr. (1/2 Pfund) Zucker überstreut und vermengt, die Kruste ganz wie in voriger Nummer bereitet, und das Ganze einige Stunden, oder besser über Nacht, an einen kalten, doch nicht feuchten Ort gestellt.

1467. Flamerie von Aprikosen.

Zwölf schöne, reife, noch harte Aprikosen werden geschält, ausgesteint, und mit 280 Gr. (1/2 Pfund) Zucker, ein wenig Zimt und den gebrühten, abgezogenen, länglichgeschnittenen Kernen eine Viertelstunde zugedeckt gedämpft, dann aus dem Saft genommen und in die Schale gelegt. Der Saft wird nun dick eingekocht und über die Frucht gegossen, die ganz gleiche Kruste wie bei Nr. 1465 bereitet, und die Flamerie nach dem Backen kaltgestellt. — Man kann auch, wie in voriger Nummer, die Frucht roh dick mit Zucker überstreuen, und das Ganze dann, wie dort beschrieben, eine Zeitlang stehen lassen.

1468. Flamerie von Pfirsichen.

Wird ganz wie vorige bereitet, nur nimmt man die Kerne nicht dazu.

1469. Russischer Reis.

280 Gr. (1/2 Pfund) Karolinenreis wird in kochendes Wasser gegeben, und so lange gekocht, bis die Körner weich sind, dann wird er abgegossen, mit kaltem Wasser abgekühlt, und ist er hernach recht gut abgelaufen, so kommt etwas Arak, beliebig Zucker, der Saft einer Zitrone und ein halbes Gläschen weißer Wein daran. Nachdem alles leicht untereinandergemengt, wird der Reis in eine Glasschale gefüllt, und von Himbeer-, Jo-

hannisbeer- und Hagebutten-Gelée ein Kranz oder Carreau darausgeordnet, bei welch' letzterem man auf die Kreuze je eine eingemachte Kirsche legt. Die Glasschale wird dann auf eine flache Platte, welche mit schönen grünen Blättern bis über den Rand heraus belegt ist, gestellt und der Reis so serviert.

1470. Mandelsulz. Blanc manger.

Man wirft 210 Gr. (12 Lot) süße und acht Stück bittere Mandeln in siedendes Wasser, und läßt sie zugedeckt stehen; kann man dann die Schale leicht abziehen, so werden sie abgegossen, in kaltes Wasser gelegt, hierin abgezogen und nebenher in ein zweites frisches Wasser geworfen; dies alles muß aber sehr schnell geschehen, damit die Mandeln schön weiß bleiben. Nun stößt man sie ganz fein in einem reinen Mörser, bespritzt sie während des Stoßens mit frischem Wasser, damit sie nicht ölig werden, nimmt sie sodann in eine Porzellanschüssel, und rührt mit einem silbernen Löffel $^1/_2$ Ltr. ($^1/_2$ Maß) frisches Wasser daran. Hernach wird eine Serviette in frischem Wasser naß gemacht, ausgewunden, und über eine reine Schüssel ausgebreitet, die angerührten Mandeln in die Serviette gegossen, letztere an beiden Enden der Länge nach zusammengenommen, und von zwei Personen mit ganz reinen Händen durchgewunden. Die zurückgebliebenen Mandeln werden jetzt mit einem silbernen Löffel wiederholt in den Mörser genommen und noch feiner gestoßen, dann in einer Porzellanschüssel mit $^1/_4$ Liter (1 Schoppen) Wasser angerührt, und wie das erste Mal in die Serviette gegossen und durchgewunden. Auf diese Weise hat man $^3/_4$ Ltr. (3 Schoppen) Mandelmilch erhalten. Hiermit wird 280 Gr. ($^1/_2$ Pfund) schöner, feingestoßener Zucker so lange verrührt, bis er sich ganz darin aufgelöst hat, dann rührt man 60 Gr. (3$^1/_2$ Lot) aufgelöste Hausenblase (Nr. 2150) darunter, füllt das Ganze in eine reine Sulzenform, und stellt es zum Sulzen an einen kühlen Ort. Nachdem die Mandelsulz fest geworden, wird die Form einen Augenblick in heißes Wasser gehalten, dann rein abgewischt, und über die bestimmte Schüssel umgestürzt.

1471. Mandelsulz in zwei Farben.

Man bereitet dieselbe Mandelsulz wie sie in voriger Nummer beschrieben, nur verwendet man 9 Gr. ($^1/_2$ Lot) Hausenblase mehr dabei. Die Sulz teilt man hernach in zwei Hälften. Inzwischen wird 140 Gr. (8 Lot) mit einem halben Gläschen Wasser übergossene Chocolade an einen warmen Ort oder in den warmen Ofen gestellt, bis sie weich ist, und solche hernach mit der einen Hälfte Mandelsulz fein zerdrückt und zart verrührt. Die Hälfte dieser Chocoladesulz gießt man nun in eine

mit feinem Mandelöl ausgestrichene Sulzenform (wobei sie nicht mehr warm, sondern kaum noch laufend sein darf), und stellt sie dann zum Erkalten. Nachdem sie fest geworden, gießt man die Hälfte der noch übrigen, beinahe erkalteten Mandelsulz darauf und stellt es wieder zum Erkalten; nach Festwerden wird die zweite Hälfte der fast gänzlich erkalteten, kaum noch laufenden Chocoladesulz daraufgegossen, und das Ganze nochmals kaltgestellt. Zuletzt kommt der Rest der noch laufenden Mandelsulz darüber, und das Ganze sechs bis acht Stunden an einen kalten Ort, worauf man es auf die bestimmte Platte umstürzt, und sogleich zu Tisch bringt. — Bei einer Form mit Verzierungen werden die Vertiefungen mit Mandelsulz ausgefüllt; ist diese fest geworden, so kommt ein Guß von der Chocoladesulz darüber, und so wird abwechselnd fortgefahren, wie es bereits gesagt ist. Sowohl in diesem als dem andern Fall muß die Sulz dann recht ebenmäßig verteilt werden, damit die Streifen durchgehends die gleiche Breite haben. Auch muß die eine eingegossene Sulz immer ganz fest bestanden sein, bevor man die andere daraufgießt, weil sonst letztere in jene verfließen würde.

1472. Mandelsulz in Tassen oder Bechern.

Von 105 Gr. (6 Lot) süßen und vier Stück bittern Mandeln wird nach Nr. 1470 $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) Mandelmilch bereitet, und darin 105 Gr. (6 Lot) feiner Zucker aufgelöst. Nun werden vier Eiweiß in einem Kastrol oder Schneekessel mittels eines Schneebesens so lange geschlagen, bis der Schaum aufsteigen will, und der Schnee nicht steif, sondern dünn und wässerig aussieht, worauf die gezuckerte Mandelmilch dareingegossen, und das Ganze auf sehr schwaches Feuer gesetzt wird. Hier läßt man es unter anhaltendem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen so lange, bis sich die Mandelmilch mit dem Schnee glänzend dicklich verbunden hat, alsdann wird die Sulz vom Feuer genommen, in Tassen oder Becher eingefüllt, und nach Erkalten darin zu Tisch gegeben.

1473. Gefüllte Orangen.

Vier schöne, gleichgroße Orangen werden mit einem kleinen Messerchen da, wo der Stiel gesessen, so weit ausgelöst, daß man, ohne die Frucht zu beschädigen, mit dem kleinen Finger leicht durch die Oeffnung eindringen kann, um das Mark herauszulösen, sowie das inwendige weiße Häutchen, welches sich an der Schale befindet, worauf man die Orangen, damit sie fest werden, eine Stunde in frisches Wasser legt, dann auswäscht, und verkehrt auf ein Tuch zum Ablaufen legt. Nun

wird in folgender Weise eine Orangensulz und eine Mandelsulz bereitet: Man preßt das ausgelöste Mark der Orangen leicht durch ein dünnes Tüchlein, rührt an das Durchgepreßte ¼ Liter (1 Schoppen) alten Rheinwein und 105 Gr. (6 Lot) feinen Zucker, setzt das Ganze, welches ⅜ Ltr. (1½ Schoppen) betragen muß, auf's Feuer, und schäumt es während des Aufkochens ab, wo es dann in ein reines Geschirr gegossen wird. Ebenso wird von 105 Gr. (6 Lot) abgezogenen Mandeln, worunter vier Stück bittere sind, nach Nr. 1470 ⅜ Ltr. (1½ Schoppen) Mandelmich gemacht, und diese mit 105 Gr. (6 Lot) feinem Zucker versüßt. Hernach werden 52 Gr. (3 Lot) Hausenblase mit ⅜ Ltr. (1½ Schoppen) Wasser langsam aufgelöst (Nr. 2150), so daß am Ende noch ¼ Ltr. (1 Schoppen) bleibt, oder 70 Gr. (4 Lot) Gélatine (Nr. 2151), welche zuletzt ebenfalls ¼ Ltr. (1 Schoppen) betragen muß, von welcher Hausenblase oder Gélatine man dann die Hälfte in den Orangensaft, die andere Hälfte in die Mandelmilch rührt. So lange sie noch lau ist, wird nun die Orangensulz mit etwas aufgelöster Cocheuille (Nr. 2153, 2154) schön rot gefärbt, und dann zum Erkalten gestellt. Jetzt stellt man die Orangen aufrecht auf eine Platte nebeneinander, füllt in eine jede einen Eßlöffelvoll von der Mandelsulz ein, und läßt solche fest sulzen, darauf gibt man dann anderthalb Eßlöffelvoll von der kaum noch laufenden roten Orangensulz, und sobald diese gleichfalls fest geworden, gießt man zwei Eßlöffelvoll von der auch kaum noch laufenden Mandelsulz darüber. So wird abwechslungsweise fortgefahren, bis die Orangen zur Hälfte gefüllt sind, und dabei jedesmal mit dem kleinen Finger untersucht, ob der eine Aufguß gut bestanden, bevor der andere daraufkommt. Alsdann nimmt man auf diese Art wieder ab, bis jede Orange ganz voll ist. Durch dieses Mehr- und dann Wenigernehmen der Sulz wird bezweckt, daß die Streifen immer gleich breit sind, da die Orangen in der Mitte den größten Umfang haben. Zuletzt läßt man die Orangen noch drei bis vier Stunden, oft auch über Nacht stehen, damit sie sich ganz fest sulzen. Nach dieser Zeit werden sie rein abgewischt, und jede mit einem scharfen, dünnen Messer in vier Teile verschnitten, welche man zierlich auf eine mit Orangenblättern bedeckte Glasschale legt. (Siehe Abbildung.) — Während des Einfüllens in die Früchte müssen die Sulzen, damit sie nicht stocken, sondern fortwährend laufend bleiben, immer wieder in ein Geschirr, worin laues Wasser ist, gestellt werden, da das Sulzen der Orangen nur an einem kalten Ort geschehen kann; auch dürfen letztere während des Sulzens nicht von der Stelle gerückt werden. —

Sollte eine Orange beim Auslösen des Markes einen Riß bekommen, so wird solcher von außen mit Mehlkleister vermacht, den man vor dem Verschneiden der Orange rein abwischt.

1474. Mandelsulz (Blanc manger) in Eiern.

Man macht in schöne große Hühnereier oben und unten eine kleine Oeffnung, und bläst sie in ein Geschirr aus, dann legt man die Schalen eine Viertelstunde in kaltes Wasser, und stellt sie hernach zum Auslaufen auf ein Sieb. Nun wird eine nach Nr. 1470 bereitete Mandelsulz, zu der jedoch etwas mehr Stand genommen, in vier gleiche Teile abgeteilt, um solche verschiedenartig zu färben. Den ersten Teil färbt man mit geriebener Chocolade nach Nr. 1471 schwarz; den zweiten mit einigen Tropfen Cochenille (Nr. 2153, 2154) rot; den dritten nach Belieben heller oder dunkler gelb, indem man einen Kaffeelöffel Safranblüte mit 1/16 Ltr. (1/4 Schoppen) heißer Milch übergießt, solche eine Viertelstunde stehen läßt, und diese Safranmilch dann unter die Sulz mengt; der vierte Teil bleibt ungefärbt, ist also weiß. Ist die Sulz in dieser Weise hergerichtet, so stellt man die Eierschalen aufrecht auf eine Platte, auf der ein dicker Mehlkleister oder Salz sich befindet, füllt sie mittels eines kleinen Trichters mit der kaum noch lauen Sulz ganz voll ein, wobei man immer nur je eine der bezeichneten Farben verwendet, und stellt das Ganze dann einige Stunden an einen kalten Ort, wobei die Eier fest bestehen. Jetzt wird der anhängende Kleister abgeputzt, die Schalen mit der Schneide eines Messers recht behutsam aufgeklopft und sorgsamst von der Sulz weggenommen, und die Eier auf einer mit einer Serviette bauschig belegten Platte serviert. — So hat man viererlei gesulzte Eier, jede Sorte von einer andern Farbe; man gibt sie besonders gern an Ostern.

1475. Süßes Hühnernest.

Es wird nach Nr. 1476 eine beliebige süße, recht klare Gelée bereitet und kaltgestellt, dann bereitet man nach voriger Nummer vier bis sechs Eier von Mandelsulz, doch nur ungefärbt, und endlich aus einem Ei, einem halben Eßlöffel Zucker und so viel Mehl, als das Ei annimmt, einen Nudelkuchen (Nr. 571), den man getrocknet zu ziemlich feinen Nudeln schneidet, diese aus heißem Schmalz schnell leicht gelb bäckt, und hernach auf Fließpapier zum Ablaufen legt. Nun wird eine runde Auflaufform gut zur Hälfte mit obiger Gelée gefüllt, und wenn letztere fest bestanden, legt man die behutsam aus den Schalen gelösten Mandelsulzeier darauf, und bespritzt dieselben mit einigen Eßlöffelvoll von der kaum noch laufenden Gelée,

damit die Eier fest ansulzen. Ist auch dies wieder bestanden, so wird so viel von obigen Nudeln daraufgegeben, als die Form faßt, und die Nudeln nun mit dem Rest der kaum noch laufenden Gelée übergossen, so daß die Form bis zum Rande gefüllt ist. Nachdem alles fest gesulzt, wird die Form schnell in heißes Wasser getaucht, etwas abgetrocknet, eine Platte darübergelegt, und über diese die Form schnell umgestürzt. Letztere wird jetzt sofort behutsam abgenommen, die Platte rein abgewischt, und das Ganze dann serviert. — Zu bemerken ist, daß die Gelée, welche man zum Auffüllen verwendet, zwar erkaltet, doch noch dickflüssig sein muß. Wäre sie zu kalt, so würden die einzelnen Bestandteile nicht zusammenhalten, und beim Umstürzen auseinanderfallen; dagegen darf dieselbe auch nicht zu warm sein, weil sie sonst die Eier auflösen und dadurch trüb werden würde. — Dieses Gericht gibt man, gleich dem vorigen, gern an Ostern. Es stellt ein Hühnernest mit Eiern vor; die Nudeln repräsentieren das Stroh. (Siehe Abbildung.)

Süße Geléen (Sulzen).

a) Geléen von Hausenblase.

1476. Zitronengelée.

Nachdem 60 Gr. (3½ Lot) sehr feine, durchsichtige Hausenblase nach Nr. 2150 aufgelöst, wird 315 Gr. (18 Lot) vom feinsten Zucker in ein reines Kochgeschirr, am besten in eine messingene Pfanne, gebracht, mit ½ Ltr. (½ Maß) frischem Wasser begossen, und so lange stehen gelassen, bis er vergangen ist. Dieses Zuckerwasser wird nun zum Feuer gesetzt und aufgekocht, und das dabei aufsteigende Unreine mit einem silbernen Löffel rein abgenommen; zeigt sich nichts Unreines mehr, und hat das Zuckerwasser sechs bis acht Minuten gekocht, so wird es in eine reine Porzellanschüssel gegossen, und stehen gelassen, bis es beinahe erkaltet ist. Unterdes drückt man sechs saftige Zitronen in ein reines Geschirr leicht aus, so daß der herauslaufende Saft noch wasserklar ist, und gießt letzteren durch ein in reinem lauen Wasser naßgemachtes Tüchlein in das nicht ganz erkaltete Zuckerwasser nebst der aufgelösten, noch ⅛ Ltr. (½ Schoppen) betragenden, lauen Hausenblase. Das Ganze

wird jetzt noch durch ein reines, über eine Schüssel ausgebreitetes Tuch gegossen, sodann in die Geléeform geschüttet, und kaltgestellt. Ist die Gelée fest bestanden, so taucht man die Form schnell in heißes Wasser, und trocknet sie eben so schnell mit einem Tuche ab, dann legt man die bestimmte Platte darüber, stürzt die Gelée schnell um, und nimmt die Form behutsam ab. — Kann auch in Geléegläser eingefüllt werden, welche man beim Servieren auf eine Platte stellt, die mit einer Serviette überlegt ist. Man rechnet dann für jede Person ein Glas.

1477. Orangengelée.

Vier Orangen und zwei Zitronen werden leicht ausgepreßt, der Saft durch ein naßgemachtes Tuch in ein Glas gegossen, und zugedeckt über Nacht stehen gelassen. Nun schält man zwei Orangen fein ab, legt die Schalen in ein Glas, gießt $^3/_8$ Ltr. ($1^1/_2$ Schoppen) heißes Wasser darüber, und läßt sie zugedeckt eine halbe Stunde stehen. Im übrigen wird die Gelée wie vorige bereitet und beendet, nur daß an den Zucker, statt frisches Wasser, das Orangenwasser gegossen wird, mit welchem man dann auch den Zucker, wie bei voriger Nummer beschrieben, kocht. — Wird gern rötlich gefärbt, zu welchem Zweck man einige Tropfen klare Cochenille (Nr. 2153, 2154) vor dem Einfüllen daruntermengt.

1478. Punschgelée.

Nachdem zwei Zitronen und zwei Orangen fein abgeschält, werden die Schalen in ein Glas gegeben, daran $^3/_8$ Liter ($1^1/_2$ Schoppen) heißes Wasser gegossen, und solches zugedeckt einige Stunden bei Seite gestellt. Nun gießt man es an 420 Gr. ($^3/_4$ Pfund) zerschlagenen Zucker, und wenn dieser vergangen ist, nimmt man das Zuckerwasser auf's Feuer, kocht es, wie bei der Zitronengelée beschrieben, auf, das Unreine dabei abnehmend, gießt es dann in ein reines Geschirr, und stellt es kalt. Die abgeschälten Zitronen und Orangen preßt man leicht und nicht genau aus, und läßt den Saft durch ein naßgemachtes Tüchlein in ein Glas tropfen. Mittlerweile wird 60 Gr. ($3^1/_2$ Lot) Hausenblase nach Nr. 2150 zu $^1/_8$ Ltr. ($^1/_2$ Schoppen) aufgelöst, nach einigem Erkalten in eine Schüssel gegossen, und über letztere nun eine reine Serviette gebreitet, durch die man den im Glase befindlichen Saft der Zitronen und Orangen bis auf den Satz auf die Hausenblase laufen läßt, hernach das Zuckerwasser hindurchgießt, und die Serviette abnimmt. Alsdann wird vier Eßlöffel guter Rum in die Gelée gemengt, solche in

die dazu bestimmte Form oder in Geléegläser eingefüllt, und zum Sulzen kaltgestellt. Das Anrichten geschieht nach Nr. 1476.

Anmerkung. Da die geistigen Geléen schwerer sulzen, so ist es gut, namentlich im Sommer, wenn man 9 Gr. (1/2 Lot) Hausenblase mehr nimmt.

1479. Theegelée.

26 Gr. (1 1/2 Lot) guter Perlthee wird in eine Kanne gelegt, mit 1/2 Ltr. (1/2 Maß) kochendem Wasser übergossen, und so einige Minuten stehen gelassen. Alsdann übergießt man damit 350 Gr. (20 Lot) zerbröckelten, in einer Schüssel befindlichen Zucker, und nachdem dieser vergangen, bringt man den Thee auf's Feuer, nimmt bei Aufkochen nach Nr. 1476 das Unreine ab, und stellt ihn dann zum Erkalten. Unterdes wird 60 Gr. (3 1/2 Lot) Hausenblase zu 1/8 Ltr. (einem guten halben Schoppen) aufgelöst (Nr. 2150), in eine reine Schüssel gegossen, und über diese eine reine Serviette gebreitet, auf letztere nun der Saft von zwei Zitronen ganz leicht ausgedrückt, dann der erkaltete Thee daraufgeschüttet, und wenn derselbe durchgelaufen, die Serviette abgenommen. Nun gibt man noch zwei bis drei Eßlöffel Kirschwasser in die Schüssel, füllt hernach die Gelée in die bestimmte Form oder in Gläser ein, und stellt sie zum Sulzen an einen kalten Ort. Das Anrichten geschieht nach Nr. 1476.

1480. Vanillegelée.

Ein 1/2 Liter (eine 1/2 Maß) Wasser wird in einem reinen Pfännchen kochend gemacht, hierein zwei fingerlange Stengelchen Vanille verschnitten, solche einigemal damit überkocht, und dies dann zugedeckt bei Seite gestellt, damit es ein wenig erkalte. Nun gießt man dieses Vanillewasser durch ein Tuch über 350 Gr. (20 Lot) zerbröckelten Zucker, und nachdem solcher zergangen, wird es mit demselben auf's Feuer gebracht, und bei Aufkochen mit einem silbernen Löffel alles Unreine weggenommen. Zeigt sich nichts Unreines mehr und hat das Ganze sechs bis acht Minuten gekocht, so wird es zum Erkalten gestellt. Unterdes wird 60 Gr. (3 1/2 Lot) zu 1/8 Ltr. (1/2 Schoppen) aufgelöste Hausenblase (Nr. 2150) in eine reine Schüssel gegossen, über diese eine reine Serviette gebreitet, sodann zwei saftige Zitronen leicht darauf ausgepreßt, und das inzwischen erkaltete Zuckerwasser daraufgegossen. Nun nimmt man die Serviette ab, und gießt ein kleines Gläschen Kirschwasser in die Sulz, worauf man solche noch mit einigen Tropfen Cochenille (Nr. 2153, 2154) rötlich färbt, hernach in die Form oder in Gläser einfüllt, und zum Sulzen kaltgestellt. Das An-

richten ist wie bei den vorigen Nummern. — Kann man auch mit Vanilleliqueur bereiten, wovon dann 1/16 Ltr. (1/4 Schoppen) dabei verwendet wird. Das Vanillewasser bleibt in diesem Falle weg, dagegen muß man, um das gleiche Quantum Sulz zu erhalten, bei dem Auflösen der Hausenblase 1/4 Ltr. (1 Schoppen) Wasser mehr nehmen. Das Färben mit Cochenille hat wie bei der andern Bereitungsart zu geschehen.

1481. Gelée von Maraskino.

Es wird 60 Gr. (3 1/2 Lot) Hausenblase nach Nr. 2150 aufgelöst. Unterdes zerbröckelt man 350 Gr. (20 Lot) Zucker in eine Schüssel, und gießt 1/2 Ltr. (2 Schoppen) frisches Wasser daran; ist er zergangen, so wird das Zuckerwasser nach Nr. 1476 gekocht, und solches, nachdem alles Unreine genau abgenommen, zum Erkalten gestellt. Nun wird die noch laue Hausenblase in eine Schüssel gegossen, über letztere eine reine Serviette gebreitet, und das Zuckerwasser daraufgeschüttet, worauf man das Tuch abnimmt, 1/16 Ltr. (1/4 Schoppen) feinen Maraskino unter das in der Schüssel Befindliche mengt, das Ganze in den Model oder in Gläser füllt, und zum Sulzen an einen kalten Ort stellt. Sobald die Gelée fest bestanden, wird die Form einen Augenblick in heißes Wasser getaucht, schnell abgetrocknet, und dann über die dazu bestimmte Platte umgestürzt.

1482. Gelée von Rheinwein.

60 Gr. (3 1/2 Lot) Hausenblase wird nach Nr. 2150 aufgelöst. Mittlerweile bringt man 420 Gr. (3/4 Pfund) verklopften Zucker in eine Schüssel, legt auf ihn die fein abgeschälte Schale von zwei Zitronen, gießt 1/2 Ltr. (1/2 Maß) heißgemachten alten guten Rheinwein darauf, und läßt dies zugedeckt eine Stunde stehen. Nachdem dann die Zitronenschale herausgenommen, nimmt man es auf's Feuer, kocht es nach Nr. 1476 auf, schäumt es auch ganz so ab, und stellt es zum Erkalten. Die bereits erkaltete Hausenblase wird nun in eine reine Schüssel gegossen, darüber eine reine Serviette gedeckt, der Saft von zwei Zitronen leicht daraufgedrückt, und hernach der erkaltete Wein daraufgegossen. Alsdann nimmt man die Serviette ab, mengt mit einem silbernen Löffel die Gelée untereinander, füllt sie in eine Geléeform oder in Gläser, und stellt sie zum Sulzen an einen kalten Ort. Das Anrichten und Servieren geschieht nach Nr. 1476.

1483. Erdbeergelée.

560 Gr. (1 Pfund) reife Erdbeeren werden in eine Schüssel

gethan, darüber 420 Gr. (3/4 Pfund) Zucker, der in 1/2 Ltr. (1/2 Maß) Wasser aufgekocht und abgeschäumt wurde, gegossen, und dies zugedeckt über Nacht stehen gelassen. Den folgenden Tag wird 60 Gr. (3 1/2 Lot) Hausenblase nach Nr. 2150 aufgelöst und in eine Schüssel gegossen, über letztere dann eine Serviette gebreitet, der Saft von zwei Zitronen leicht daraufgedrückt, und die Erdbeeren samt dem Saft daraufgeschüttet. Nun nimmt man die Serviette behutsam an den vier Enden, bindet sie zusammen, und hängt sie dann derart auf, daß der Saft der Erdbeeren genau in die Schüssel mit der geklärten Hausenblase läuft, wobei aber die Erdbeeren nicht im mindesten gedrückt oder gepreßt werden dürfen, weil sonst die Gelée trüb würde. Sind sie gänzlich abgelaufen, so werden einige Tropfen Cochenille (Nr. 2153, 2154) und einige Eßlöffel Kirschwasser in die Schüssel gegeben, das Ganze jetzt in eine Geléeform oder in Geléegläser eingefüllt, und zum Sulzen kaltgestellt. Das Anrichten geschieht wie in Nr. 1476 angegeben.

1484. Himbeergelée.

Wird ganz wie vorige bereitet, nur nimmt man Himbeeren anstatt Erdbeeren, und es bleibt das Kirschwasser und die Cochenille weg.

1485. Johannisbeergelée.

560 Gr. (1 Pfund) recht reife Johannisbeeren werden in eine Schüssel genommen, etwas zerdrückt, und sodann durch ein starkes Tuch gepreßt, wobei es zwei Personen sein müssen, um den Saft recht auswinden zu können. Dieser Saft wird über Nacht an einen kalten Ort gestellt, und andern Tags mehreremal durch einen reinen Filzhut oder ein doppelt gelegtes, über einen Stuhl gespanntes Tuch gegossen, bis er hell durchläuft. Inzwischen wird 60 Gr. (3 1/2 Lot) Hausenblase nach Nr. 2150 aufgelöst, und zu gleicher Zeit an 350 Gr. (20 Lot) Zucker 1/4 Ltr. (1 Schoppen) frisches Wasser gegossen, was man dann so lange stehen läßt, bis ersterer etwas zergangen ist. Hernach wird das Zuckerwasser auf's Feuer genommen, aufgekocht, und solches, wenn nach Nr. 1476 das Unreine dann entfernt ist, zum Erkalten gestellt, dann gießt man die bereits erkaltete Hausenblase in eine reine Schüssel, und deckt darüber eine reine Serviette, welche man, nachdem das noch laue Zuckerwasser hindurchgegossen ist, wieder abnimmt. Unter Hausenblase und Zuckerwasser wird sodann der filtrierte Johannisbeersaft gemengt, die Gelée in Gläser eingefüllt, zum Sulzen an einen kalten Ort gestellt, und wie vorige serviert.

1486. Veilchengelée.

Man pflückt vor Sonnenaufgang, weil sie da den stärksten Geruch haben, so viel Veilchen, daß deren abgezupfte Blätter 18 Gr. (ein gutes Lot) wiegen, legt letztere in eine Porzellanschüssel, gießt darüber siedend 420 Gr. (3/4 Pfund) mit 1/2 Ltr. (1/2 Maß) Wasser aufgekochten und abgeschäumten Zucker, und läßt dies über Nacht zugedeckt stehen. Nun werden 52 Gr. (3 Lot) Hausenblase aufgelöst (Nr. 2150) und in eine reine Schüssel gegossen, eine Serviette darübergebreitet, auf welche man den Saft von fünf bis sechs Zitronen leicht ausdrückt, und das Ganze dann zum Auskühlen bedeckt bei Seite gestellt. Ist es ausgekühlt, so gießt man das Veilchenwasser darauf, dabei achthabend, daß es gut durchlaufe, hernach nimmt man die Serviette ab, mengt in die Gelée noch einige Tropfen Cochenille (Nr. 2153, 2154), füllt sie in Gläser ein, und stellt sie zum Sulzen an einen kalten Ort.

Anmerkung. Bei dieser Blumengelée, sowie auch bei den Obstgeléen darf man sich nur eines silbernen Löffels bedienen, denn die Farbe würde schillernd, nähme man einen zinnernen oder verzinnten Löffel. Zugleich ist hierbei, sowie überhaupt bei allen Geléen, ganz besonders Reinlichkeit und Akkuratesse zu empfehlen. — Obstgeléen sind immer wo möglich in Gläser einzufüllen, da sie in einer verzinnten Form schillern. In Ermangelung von Gläsern füllt man sie in Becher oder Tassen, welche man dann beim Anrichten in warmes Wasser taucht, rein abwischt, und so auf die bestimmte Platte umstürzt.

1487. Gelée mit Früchten.

Man braucht hierzu zwei runde Formen von verschiedener Größe, welche der Auflaufform ähnlich sind, die größere ungefähr 15 Ctm. (6 Zoll) weit und 10 Ctm. (4 Zoll) hoch, die zweite 7 1/2 Ctr. (3 Zoll) in der Weite und 10 Ctm. (4 Zoll) in der Höhe. Es wird nun die größere Form, nachdem sie ganz rein abgewischt ist, an einen kalten Ort gestellt, und darein dann die kleinere, doch ganz egal, in die Mitte, hernach wird mit einer beliebigen, im Stand stark gehaltenen Gelée, die jedoch keine Farbe haben darf und bereits gänzlich erkaltet ist, die äußere Form bis an den Rand angefüllt, und während dieses sulzt, werden veredelte schöne große weiße Erdbeeren, weiße und rote Himbeeren und schöne in Träubchen gelassene weiße, rote und schwarze Johannisbeeren, von jeder dieser Früchte gleichviel, hergerichtet. (Man kann auch beliebige größere Obstgattungen, als Aprikosen, Pfirsische, Orangen 2c., hierbei verwenden.) Ist die Gelée fest bestanden, so wird die kleinere Form mit warmem Wasser vollgefüllt, und solche damit dann aus der Gelée gehoben, was aber sehr schnell geschehen

muß, weil durch einiges Zögern zu viel Gelée zergehen würde. Jetzt wird die entstandene leere Mitte mit den hergerichteten Früchten vollgefüllt, die noch vorhandene Gelée halb erkaltet und kaum noch laufend gleichmäßig darübergegossen, und so das Ganze ruhig stehen gelassen, bis es durch und durch gesulzt und fest geworden ist, wo man es sodann nach Nr. 1476 anrichtet und serviert. — Die ganze Bereitung muß an einem kalten Ort geschehen.

1488. Erdbeergelée auf englische Art.

In eine Form wird halbfingerdick von einer beliebigen süßen, klaren, im Stand stark gehaltenen Gelée eingegossen, und solche an einen kalten Ort zum Sulzen gestellt. Nun ordnet man von den schönsten Erdbeeren ein beliebiges Belege auf die bestandene Gelée, und bespritzt solche mit halb erkalteter, kaum noch laufender, damit sie gut ansulzen können, alsdann wird von der bereits erkalteten Gelée darübergegossen, so daß die Erdbeeren gänzlich davon bedeckt sind, und dies hernach gleichfalls kaltgestellt. Ist es wieder gut gesulzt, so wird neuerdings eine Lage Erdbeeren eingelegt, solche auf dieselbe Art besprengt, und nachdem alles fest angesulzt, wird nochmals mit halb erkalteter Gelée aufgegossen, wobei der Model gefüllt sein sollte. Ist letzteres nicht der Fall, so bringt man obiges Verfahren noch einmal in Anwendung. Wenn die Gelée dann gänzlich gesulzt ist, wird sie nach Nr. 1476 umgestürzt und serviert.

1489. Erdbeergelée auf andere Art.

Man nimmt $1\,^1/_{10}$ Kilo (2 Pfund) schöne zeitige Erdbeeren, drückt den Saft von zwei Zitronen darüber, und läßt sie zugedeckt eine Weile stehen. Nun gibt man in eine messingene Pfanne 315 Gr. (18 Lot) Zucker, gießt 2 Ltr. (2 Maß) Wasser darauf, und läßt dies zusammen gut sieden, dann kommt 25 Gr. ($1\,^1/_2$ Lot) aufgelöste Hausenblase (Nr. 2150) hinzu, und nachdem alles noch einigemal aufgekocht hat, wird es über die Erdbeeren geschüttet und diese hernach eine Zeitlang stehen gelassen. Alsdann rührt man sie gut untereinander, seiht sie hierauf durch ein Tuch, und stellt sie auf Eis. Sollen sie besonders schön rot sein, so gibt man ein paar Tropfen aufgelöste Cochenille (Nr. 2153, 2154) dazu.

1490. Früchte in Gelée.

Hierzu kann man wie bei Nr. 1488 jede beliebige süße Gelée verwenden, nur nimmt man, statt Erdbeeren, verschiedene eingemachte oder frische Früchte dazu, in letzterem Falle auch feine grüne Blättchen.

Anmerkung. Die Geléen von Hausenblase sind die feinsten und besten, aber auch die kostspieligsten; daher werden die Geléen öfter, wie nachstehend beschrieben, von Kalbsstand, auch von Gélatine bereitet.

b) Geléen von Kalbsstand.

1491. Weingelée auf englische Art.

Sechs bis acht rein geputzte, von den Rohrbeinen abgezogene Kalbsfüße werden, klein verhauen und rein gewaschen, in ein Kastrol gebracht, und so viel gewöhnlicher weißer, jedoch alter Wein darangegossen, daß es darübergeht, worauf man sie, nachdem sie gut abgeschäumt sind, vier bis fünf Stunden langsam kochen läßt, so daß ungefähr noch 1 Ltr. (1 Maß) Brühe daran ist, welche man dann durch's Sieb in eine irdene Schüssel gießt und in den Keller stellt. Ist der Stand fest bestanden, so wird er mit einem Blechlöffel abgefettet, und bis auf den Bodensatz in ein reines Kochgeschirr gebracht, nun nebst vier verklopften Eiern, 420 Gr. (3/4 Pfund) verklopftem Zucker, der fein abgeschälten Schale von zwei Zitronen, dem Saft von vier Zitronen, einem Stengelchen Zimt und 1/2 Ltr. (1/2 Maß) gutem alten Rheinwein auf dem Feuer wie die Fleischsulz (Nr. 1325) abgeschäumt, bei beginnendem Kochen augenblicklich zurückgestellt, genau bedeckt, und ganz wie jene, nachdem sie sich geschieden hat, durch eine aufgespannte reine Serviette oder durch einen Filtrierbeutel gegossen. Wenn die Gelée kristallhell durchgelaufen, wird sie in die bestimmte Form gefüllt und an einen kühlen Ort gestellt, nach Erkalten dann die Form einen Augenblick in warmes Wasser gehalten, hernach schnell abgetrocknet, behutsam in die Mitte der dazu bestimmten Platte umgestürzt, und die Gelée zu Tisch gegeben. (Mit Abbildung.) — Wird die Gelée in Gläser gefüllt, so wischt man diese beim Servieren rein ab, und stellt sie auf eine mit einer Serviette bedeckte Platte.

1492. Zitronengelée.

Vier bis sechs wie vorige hergerichtete, dann verhauene und gewaschene Kalbsfüße werden mit so viel Wasser zum Feuer gesetzt, daß es handhoch darübersteht, und bei beginnendem Kochen, nachdem inzwischen fleißig abgeschäumt wurde, das Kastrol etwas vom Feuer zurückgezogen, um so das in ihm Befindliche drei bis vier Stunden langsam bis zur Hälfte einkochen zu lassen. Es wird jetzt durch ein Sieb geseiht und zum Erkalten gestellt, sodann das oben bestandene Fett rein abgenommen, und das Uebrige bis auf den Bodensatz in ein kleineres Kastrol gebracht nebst dem Saft von sechs Zitronen,

der leicht abgeschälten Schale von drei Zitronen, und 420 Gr. ($^3/_4$ Pfund) zerbröckeltem Zucker. Nun werden vier bis fünf Eiweiß mit $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) Wasser ein wenig verschlagen, dies in ein Kastrol gethan und mit dem Kalbsstand verrührt, das Kastrol dann sogleich auf's Feuer genommen, unter fortwährendem Rühren die Gelée einigemal aufgekocht, und hernach zugedeckt eine halbe Stunde an einen warmen Ort gestellt, auf daß sie sich scheide und zusammenziehe. Unterdes wird eine Serviette, wie bei voriger Nummer, über einen umgekehrten Stuhl aufgespannt oder ein reiner, geruchloser, dichter, zuvor in laues Wasser gelegter Filzhut aufgehängt, und in diesen oder in die Serviette die Gelée etlichemal aufgegossen, bis sie ganz klar abläuft, worauf sie in den Model eingefüllt und zum Sulzen kaltgestellt wird. Das Anrichten geschieht wie bei voriger Nummer. — Bei Einfüllen muß die ganze Gelée $^3/_4$ Ltr. (3 Schoppen) betragen, es sind daher $^1/_2$ Ltr. (2 Schoppen) Kalbsstand nötig.

1493. Orangengelée.

Bereitet man ganz nach voriger Nummer, nur wird dabei der Saft von nur zwei Zitronen, und dafür der Saft von vier Orangen und die leicht abgeschälte Schale von zwei Orangen verwendet. Vor dem Einfüllen der Gelée in die Form gibt man einige Tropfen Cochenille (Nr. 2153, 2154) dazu.

1494. Punschgelée.

Wird wie Nr. 1492 bereitet. Man verwendet dazu dann $^1/_2$ Ltr. (2 Schoppen) Kalbsstand, 420 Gr. ($^3/_4$ Pfund) Zucker, den Saft von drei saftigen Zitronen und von zwei Orangen, sowie die fein abgeschälte Schale der beiden Früchte. Vor dem Einfüllen wird $^1/_{16}$ Ltr. ($^1/_4$ Schoppen) Arak daruntergemengt.

1495. Theegelée.

Der Kalbsstand wird wie bei Nr. 1492 bereitet, und muß $^5/_8$ Ltr. ($2^1/_2$ Schoppen) betragen. Vor dem Klären kommt 350 Gr. (20 Lot) Zucker, der leicht ausgedrückte Saft von drei saftigen Zitronen und ein großer Theelöffel grüner Perlthee dazu. Nach dem Klären mengt man vier Eßlöffel Kirschwasser und einige Tropfen Cochenille (Nr. 2153, 2154) darein, füllt die Gelée dann in die Form, und stellt sie zum Sulzen an einen kalten Ort.

1496. Gelée von Maraskino.

In $^1/_2$ Ltr. ($^1/_2$ Maß) guten Kalbsstand wird der Saft

von zwei Zitronen und 350 Gr. (20 Lot) Zucker gethan, dies auf das Feuer gestellt und mit Eiweiß geklärt (siehe Nr. 1492). Ist alles rein durchgelaufen, so wird $^1/_{16}$ Ltr. ($^1/_4$ Schoppen) vom feinsten Maraskino dareingemengt, die Gelée in den Model oder in Gläser eingefüllt, und zum Sulzen kaltgestellt.

1497. Vanillegelée.

Man schneidet ein fingerlanges, schönes Stengelchen Vanille in kleinere Stücke, und legt diese in ein reines kleines Kastrol oder sonstiges kleines Kochgeschirr, wo man $^3/_8$ Ltr. ($1^1/_2$ Schoppen) kochendes Wasser darübergießt, und es dann gut bedeckt an einen warmen Ort stellt. Nun wird $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) dicker eingekochter Kalbsstand, der Saft von drei Zitronen und 350 Gr. (20 Lot) Zucker nebst dem Vanillewasser, ohne die Vanille zu entfernen, zusammen in ein Kastrol genommen, und auf dem Feuer nach Nr. 1492 mit Eiweiß geklärt. Vor dem Einfüllen der Gelée in den Model wird sie mit einigen Tropfen Cochenille (Nr. 2153, 2154) rötlich gefärbt. Die übrige Bereitungsart ist wie bei Nr. 1492.

Anmerkung. Bei dieser und den folgenden Geléen, die Erdbeergelée ausgenommen, muß der Kalbsstand um einen guten Teil dicker eingekocht sein, weil er durch das Geruchwasser, den Wein oder durch die Obstsäfte sehr verdünnt wird.

1498. Gelée von Rheinwein.

In $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) dicker eingekochten Kalbsstand (s. Anmerk. zu voriger Nummer) wird 420 Gr. ($^3/_4$ Pfund) Zucker und der Saft von zwei Zitronen sowie deren leicht abgeschälte Schale gegeben, dieses auf dem Feuer geklärt und durchgegossen wie bei Nr. 1492. Alsdann mengt man in den durchgelaufenen klaren Stand einen guten $^1/_2$ Ltr. ($^1/_2$ Maß) alten weißen Rheinwein, und stellt die Gelée, nachdem sie in die Form oder in Gläser gegossen ist, an einen kalten Ort zum Sulzen.

1499. Erdbeergelée.

560 Gr. (1 Pfund) reife Erdbeeren werden in eine Schüssel gethan, darüber 420 Gr. ($^3/_4$ Pfund) Zucker, welcher in $^1/_2$ Ltr. ($^1/_2$ Maß) Wasser aufgekocht und dabei gut abgeschäumt wurde, gegossen, und dies zugedeckt über Nacht stehen gelassen. Folgenden Tags wird eine naßgemachte Serviette über eine Schüssel gebreitet, der Saft von drei Zitronen leicht daraufgedrückt, und die Erdbeeren samt ihrem Saft dareingegossen, die Serviette dann an allen vier Enden in die Höhe

gehoben, leicht zusammengebunden, und derart aufgehängt, daß der Saft ganz klar in die Schüssel läuft. Derselbe wird nun unter 3/8 Ltr. (1 1/2 Schoppen) geklärten, noch lauen Kalbsstand gemengt, vor dem Einfüllen in die Gläser vier Eßlöffel Kirschwasser und einige Tropfen Cochenille (Nr. 2153, 2154) dazugegeben, und die Gelée, nachdem sie bestanden, wie vorige serviert.

1500. Himbeergelée.

560 Gr. (1 Pfund) frische, reife Himbeeren werden in eine Schüssel gethan, zerdrückt, darüber 420 Gr. (3/4 Pfund) in 1/2 Ltr. (1/2 Maß) Wasser aufgekochter, sorgfältig abgeschäumter Zucker gegossen, und dies zugedeckt über Nacht stehen gelassen. Am andern Tag wird solches, wie bei voriger Nummer beschrieben, dann durch eine Serviette gegossen, und die Gelée wie jene beendet, nur bleibt das Kirschwasser und die Cochenille weg.

1501. Johannisbeergelée.

560 Gr. (1 Pfund) recht reife Johannisbeeren werden in einer Schüssel ein wenig zerdrückt, und dann durch ein starkes Tuch gewunden, der durchgepreßte Saft nebst 420 Gr. (3/4 Pfund) zerbröckeltem Zucker zu 1/4 Ltr. (1 Schoppen) geklärtem Kalbsstand gethan, dies auf dem Feuer aufgekocht und abgeschäumt, und hernach eine Viertelstunde bei Seite gestellt. Nun wird die Gelée nach Nr. 1492 durchgegossen, eingefüllt, und zum Sulzen an einen kalten Ort gebracht. — Kann man auch ganz nach voriger Nummer bereiten.

1502. Veilchengelée.

Von vor Sonnenaufgang gesammelten Veilchen werden die Blätter abgezupft, 17 Gr. (1 Loth) derselben mit 1/2 Ltr. (2 Schoppen) kochendem Wasser überbrüht, so zugedeckt eine halbe Stunde bei Seite gestellt, und dann durch ein Sieb gegossen. Hernach wird 3/8 Ltr. (1 1/2 Schoppen) geklärter Kalbsstand, 420 Gr. (3/4 Pfund) zerbröckelter Zucker, der Saft von sechs Zitronen und das Veilchenwasser zusammen auf's Feuer genommen, und mit Eiweiß nach Nr. 1492 geklärt und durchgegossen. Zuletzt mengt man einige Tropfen aufgelöste Cochenille (Nr. 2153, 2154) darunter, damit die Gelée ein zartes Rot erhalte, füllt letztere in Gläser, und stellt sie zum Sulzen an einen kalten Ort.

1503. Gelée mit Früchten.

1504. Erdbeergelée auf englische Art.

1505. Früchte in Gelée.

Bereitet man ganz nach Nr. 1487—1490, nur verwendet man, statt Hausenblase, geklärten Kalbsstand dazu.

c) Geléen von Gélatine.

1506. Zitronengelée.

Um eine gewöhnliche Form voll zu erhalten, wird 70 Gr. (4 Lot) Gélatine genommen, gewaschen, und einige Stunden, oder wenn es die Zeit erlaubt, über Nacht in frisches Wasser eingeweicht, dann das Wasser abgegossen, und die Gélatine mit $^1/_2$ Ltr. (2 Schoppen) frischem Wasser zum Feuer gesetzt, wo sie bei langsamem Kochen nach einer halben Stunde aufgelöst und ganz zergangen sein muß. Inzwischen preßt man sechs Zitronen aus, und schneidet von vier derselben die Schale fein ab. Diese sowie der Zitronensaft, 420 Gr. ($^3/_4$ Pfund) Zucker und $^1/_8$ Ltr. ($^1/_2$ Schoppen) Rheinwein wird jetzt in die aufgelöste, inzwischen wieder etwas erkaltete Gélatine gethan, desgleichen vier bis fünf mit $^1/_{16}$ Ltr. ($^1/_4$ Schoppen) Wasser gut verklopfte Eiweiß, worauf man das Kastrol auf's Feuer nimmt, die Gelée während langsamen Rührens einigemal aufkochen läßt, dann gut bedeckt, und eine Viertelstunde an einen ziemlich warmen Ort stellt, damit sie sich zusammenziehe. Sie wird nun durch eine aufgespannte Serviette oder einen Filzhut, welches beides vorher in lauem Wasser ausgewaschen wurde, so lange gegossen; bis sie kristallhell durchläuft, dann halb erkaltet in die Form oder in Gläser gefüllt, und zum Sulzen kaltgestellt.

Anmerkung. Auf diese Art kann man von Gélatine auch alle jene Geléen bereiten, welche Nr. 1493—1505 als von Kalbsstand bereitet beschrieben sind; es ist ganz dasselbe Verhältnis und die nämliche Behandlung. Bei der Früchte-, der Veilchen- und Rheinweingelée, wo der Kalbsstand dicker eingekocht sein muß, darf jedoch zum Auflösen der Gélatine nur $^3/_8$ Ltr. ($1^1/_2$ Schoppen) Wasser genommen werden.

1507. Geschlagene Gelée.

Bereitet man nur in dem Falle, wenn eine der vorhergehenden Geléen nicht ganz klar ist, oder auch von übriggebliebenen. Die betreffende Gelée wird zerlassen, in einer tiefen Schüssel an einen kühlen Ort gestellt, bis sie anfängt zu sulzen, und dann mittels einer hölzernen Schneerute so lange geschlagen, bis sie sich verdickt und glänzend weiß wie Schnee aussieht, worauf sie sogleich in die mit Mandelöl bestrichene Form eingegossen, zum Sulzen an einen kalten Ort gebracht und hernach auf die bestimmte Platte umgestürzt wird.

Hefenbackwerk.

1508. Mandelgogelhopfen.

280 Gr. (1/2 Pfund) Butter wird leicht gerührt, darunter 210 Gr. (12 Lot) gebrühte, abgezogene, feingewiegte Mandeln, zehn Eier, 1/8 Ltr. (1/2 Schoppen) laue Milch, 560 Gr. (1 Pfund) feines Mehl, vier Eßlöffel dicke Hefe (70 Gr. Preßhefe), die feingewiegte Schale einer halben Zitrone und ein halber Kaffeelöffel Salz gut gemengt, dies zusammen abgeklopft, und zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt. Hat der Teig sich gehörig gehoben, so wird 210 Gr. (12 Lot) Zucker dareingethan, der Teig mit dem Kochlöffel stark abgeschlagen, sodann in eine gut mit Butter bestrichene Gogelhopfenform etwas über halbvoll eingefüllt, und letztere an einen lauen Ort gestellt, wo man den Teig so hoch aufgehen läßt, bis er dem Rande der Form gleich ist. Hernach bestreicht man denselben mit verklopftem Ei, und bäckt den Gogelhopfen ungefähr eine Stunde im Backofen zu schöner rotbrauner Farbe, dann nimmt man ihn heraus, stürzt ihn zum Erkalten über ein umgekehrtes Sieb, und hernach auf die bestimmte Platte, ihn mit feinem Zucker bestreuend.

Anmerkung. Der Teig muß im Winter an einem warmen Ort bereitet, und die dazu bestimmten Eier zuvor in laues Wasser gelegt werden. Doch ist derselbe an keinen zu warmen Ort zum Aufgehen zu stellen, auf daß die darin befindliche Butter nicht schmilzt. — Sollte die Hefe etwas schwach sein und der Hefel daher zu langsam oder fast gar nicht gehen, so menge man unter den Teig einige Eßlöffel Arak. — Verwendet man Kunst- oder Preßhefe, so wird solche in kleine Stückchen gebrochen, und nach Bespritzen mit einigen Tropfen kaltem Wasser mit lauer Milch zu Brei verrührt. Auf je 560 Gr. (1 Pfund) Mehl oder 1/4 Ltr. (1 Schoppen) Milch rechnet man im allgemeinen 35 Gr. (2 Lot), bei Backwerken, wo mehr Butter verwendet wird, 52—70 Gr. (3—4 Lot). Der Trieb ist bei der Preßhefe langsamer, aber sicherer als bei der andern Hefe. — Diese Bemerkungen gelten für alles Hefenbackwerk. (S. auch Anmerk. zu Nr. 1038.)

1509. Mandelgogelhopfen auf andere Art.

Man rührt 210 Gr. (12 Lot) Butter schaumig ab, und rührt damit abwechselnd drei Eier und fünf Eßlöffel Mehl. Unterdes werden 175 Gr. (10 Lot) abgezogene, mit einem Ei feingestoßene Mandeln mit nicht ganz 1/4 Ltr. (1 Schoppen) lauer Milch glatt angerührt, diese Mandelmilch in eine Schüssel gegossen, 560 Gr. (ein stark gewogenes Pfund) feines, gesiebtes Mehl, obige abgerührte Butter und vier Eßlöffel Hefe (70 Gr. Preßhefe) dazugegeben, und der Teig jetzt tüchtig abgeschlagen, worauf man ihn an einen warmen Ort zum Aufgehen stellt. Hat er sich gehörig gehoben, so wird 210 Gr. (12 Lot) Zucker, ein Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale und ein halber Kaffeelöffel Salz beigefügt, der Teig noch gut abgeklopft und in ein butter-

bestrichenes Geschirr gut zur Hälfte eingefüllt, und dieses, mit einem Tuch bedeckt, zur Wärme gestellt, bis der Gogelhopfen so hoch aufgegangen, daß er der Höhe der Form gleichsteht. Man bäckt denselben nun eine Stunde in mittelheißem Ofen, stürzt ihn dann auf eine Platte um, und bestreut ihn mit Zucker.

1510. Kaisergogelhopfen.

140 Gr. (1/4 Pfund) feingesiebtes Mehl wird in einer Schüssel mit 1/8 Ltr. (1/2 Schoppen) lauer Milch und vier Eßlöffel guter dicker Hefe (70 Gr. Preßhefe) zu einem etwas starken Teig angemacht, den man zum Aufgehen an einen warmen Ort stellt. Unterdes rührt man 280 Gr. (1/2 Pfund) frische Butter leicht schaumig, doch gleichmäßig ab, und darein dann acht Eier und 420 Gr. (3/4 Pfund) feingesiebtes Mehl, doch so, daß auf einmal immer nur ein Ei und ein guter Eßlöffel Mehl dareingegeben wird, was man dann stets mit dem in der Schüssel Befindlichen gut abrührt, bevor ein weiteres Ei und weiteres Mehl dazukommt. Sind Eier und Mehl zu Ende, so wird 140 Gr. (1/4 Pfund) gestoßener Zucker, ebensoviel abgezogene, mit einem Ei feingestoßene oder gewiegte Mandeln, 105 Gr. (6 Lot) große und ebensoviel kleine gewaschene Weinbeeren, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, ein halber Kaffeelöffel Salz und der inzwischen aufgegangene Hefel dazugegeben, und alles noch recht gut durchgerührt und abgeschlagen. Alsdann streicht man eine Bundform oder einen andern Model mit Schmalz aus, bestäubt solche durch's Sieb mit Mehl oder feinem Zucker, und füllt nun die Masse darein, so, daß der Model stark über die Hälfte angefüllt ist, wo er dann so lange an einen warmen Ort gestellt wird, bis der Gogelhopfen so hoch aufgegangen, daß er dem Formrande gleich ist. Er wird jetzt mit Ei bestrichen und in gutem Ofen binnen einer Stunde zu gelbbrauner Farbe gebacken, hernach über ein Sieb umgestürzt, nach gänzlichem Auskühlen auf die bestimmte Platte gelegt, und mit Zucker überstäubt serviert.

1511. Bisquitgogelhopfen.

In 280 Gr. (1/2 Pfund) leicht gerührte Butter werden zehn Eier, eines um das andere und jedes mit einem Eßlöffel Mehl, gerührt, so, daß man dabei gut gewogene 420 Gr. (3/4 Pfund) zuvor gesiebtes Mehl aufbraucht, nun drei Eßlöffel Zucker und ein kleiner Kaffeelöffel Salz beigefügt, und alles eine Stunde gerührt. Hernach wird vier Eßlöffel gute dicke Hefe (70 Gr. Preßhefe) daruntergemengt, und die Masse in eine dick mit Butter bestrichene Form, worein 35 Gr. (2 Lot) abgezogene, halbierte Mandeln ringsum gleichmäßig eingedrückt und die hernach mit

Zucker ausgestreut wurde, eingefüllt, doch so, daß ein Drittel des Raumes leer bleibt. Jetzt läßt man das Ganze bei gelinder Wärme gehörig aufgehen, bringt es dann in einen mittelheißen Backofen, und bäckt den Gogelhopfen in dreiviertel bis einer Stunde zu schöner Farbe, wo er sodann auf ein Sieb umgestürzt und nach einigem Erkalten auf die bestimmte Platte gebracht wird. — Gibt man vorzüglich zum Thee.

1512. Gewöhnlicher Gogelhopfen.

In eine Schüssel gebe man 1/2 Ltr. (2 Schoppen) laue Milch und drei Eßlöffel Hefe (52 Gr. Preßhefe), rühre so viel gesiebtes Mehl darein, daß es einen etwas dicken Teig gibt, und stelle die Schüssel, mit einem Tuche bedeckt, an einen lauwarmen Ort. Ist der Teig gehörig aufgegangen, so gebe man 210 Gr. (12 Lot) leicht gerührte Butter, zwei Eier, 105 Gr. (6 Lot) ausgekernte große und ebensoviel rein belesene, gewaschene kleine Weinbeeren, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, einen halben Kaffeelöffel Salz, 210 Gr. (12 Lot) Zucker und so viel Mehl darein, daß der Teig beim Neigen der Schüssel nur langsam auf die Seite läuft, und schlage ihn dann mit einem Kochlöffel so lange ab, bis er ganz glatt ist und von letzterem sich ablöst. Nun fülle man mit demselben eine gut mit Butter bestrichene Form etwas über die Hälfte ein, und beende den Gogelhofen nach Nr. 1508.

1513. Kleine Mandelgogelhopfen.

1514. Kleine Kaisergogelhopfen.

1515. Kleine Bisquitgogelhopfen.

1516. Kleine gewöhnliche Gogelhopfen.

Werden ganz aus den in Nr. 1508—1512 beschriebenen Massen bereitet, nur verwendet man hierzu kleinere Formen, Förmchen in der Größe oberer großer Kaffeetassen, welche man gut mit Butter bestreicht, gut mit Zucker ausstreut, und etwas mehr als zur Hälfte einfüllt. So eingefüllt läßt man den Teig an einem warmen Ort gehörig aufgehen, bestreicht ihn mit Ei, streut gewiegte Mandeln und Zucker darüber, und bäckt die Gogelhopfen, die Förmchen auf ein Blech nebeneinandergestellt, in gutem Ofen schön rotbraun.

1517. Gerührter Gogelhopfen.

Nachdem 140 Gr. (1/4 Pfund) gutes Rindschmalz oder Butter fein abgerührt, fügt man acht Eier, etwas Salz, die abgeriebene Schale einer Viertelzitrone und drei Eßlöffel Zucker bei, und rührt dies zusammen noch gut ab. Nun gibt man eine Tasse lauwarme

Milch, 560 Gr. (1 Pfund) Mehl, zwei gute Eßlöffel Hefe (40 Gr. Preßhefe) dazu, und klopft den Teig gut ab; es muß ein mittelstarker Teig sein. Mit diesem wird eine butterbestrichene Gogelhopfenform gut zur Hälfte eingefüllt, solche so lange an einen lauwarmen Ort gestellt, bis der Teig dem Rande der Form gleich ist, und der Gogelhopfen dann in gutem Ofen schön gelbbraun gebacken.

1518. Babas.

280 Gr. (1/2 Pfund) mit 1/4 Ltr. (1 Schoppen) kochender Milch angerührtes Mehl wird mit fünfzehn Eigelb fein abgerührt, unter den inzwischen erkalteten Teig drei bis vier Eßlöffel gute Hefe (52—70 Gr. Preßhefe) gemengt, und solcher zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt. Ist der Teig schön aufgegangen, so wird 175 Gr. (10 Lot) etwas weichgemachte Butter, 105 Gr. (6 Lot) Zucker, 280 Gr. (1/2 Pfund) Mehl, ein Eßlöffel Vanillezucker (Nr. 2050) und ein Kaffeelöffel Salz daruntergerührt, und derselbe gut abgeschlagen. Nun werden kleinere Formen, z. B. Gogelhopfenförmchen, mit Butter ausgestrichen und mit Mehl ausgestäubt, hernach mit obiger Masse gut zur Hälfte gefüllt, und so die Masse zum nochmaligen Aufgehen warmgestellt. Die Babas bäckt man jetzt in einem nicht zu heißen Ofen schön gelb, stürzt sie dann um, und glaciert sie mit Punschglasur (Nr. 2062).

1519. Butterlaibchen.

420 Gr. (3/4 Pfund) Mehl wird in eine Schüssel genommen, und in der Mitte eine Grube gebildet, worin man mit einer Tasse lauer Milch, besser Rahm, und vier Eßlöffel Hefe (70 Gr. Preßhefe) einen nicht zu festen Teig (Hefel) anmacht, den man an einem warmen Orte aufgehen läßt. Mittlerweile rührt man 280 Gr. (1/2 Pfund) Butter leicht ab, fügt acht Eigelb hinzu, und rührt dies zusammen tüchtig durch, dann wird vier Eßlöffel Zucker, die Schale einer halben Zitrone, ein halber Kaffeelöffel Salz, der unterdes aufgegangene Hefel und das noch übrige Mehl dazugegeben, und alles miteinander abgerührt. Zuletzt mengt man den steifen Schnee von acht Eiweiß unter den Teig, füllt mit letzterm eine mit Butter ausgestrichene und mit Zucker ausgestäubte Bund- oder andere tiefe Form sofort zur Hälfte ein, und läßt ihn an einem warmen Ort noch so lange gehen, bis die Form beinahe voll ist. Alsdann wird das Ganze in gutem Ofen gelbbraun gebacken, und hernach sogleich auf ein Sieb herausgestürzt.

1520. Bagagebütten.

Für neun Pfennig Semmelteig wird in kleine Stückchen

verzupft, diese mit einem Ei ganz glatt angerührt, was längere Zeit erfordert, hieran nach und nach noch fünf Eier, 210 Gr. (12 Lot) Zucker, 420 Gr. (3/4 Pfund) leicht gerührte Butter, die feingewiegte Schale einer Zitrone, etwas Salz, 560 Gr. (1 Pfund) feingesiebtes Mehl und 1/4 Ltr. (1 Schoppen) laue Milch gerührt, und das Ganze nun zusammen recht stark mit dem Kochlöffel abgeschlagen, bis der Teig einem Gogelhopfenteig gleich ist. Damit füllt man dann eine gut mit Butter bestrichene und mit Zucker besäete Gogelhopfenform etwas mehr als halbvoll ein, und läßt den Teig bei mäßiger Wärme so lange aufgehen, daß die Form bis zum Rande voll ist (wozu manchmal fünf bis sechs Stunden nötig sind), worauf der Kuchen in heißem Ofen schön gelbbraun gebacken wird. — Wird auch sehr gut, wenn man nur 280 Gr. (1/2 Pfund) Butter nimmt, dagegen aber 280 Gr. (1/2 Pfund) Zucker.

Anmerkung. Der Semmelteig muß beim Bäcker geholt werden, und so weit fertig sein, daß er nur noch in den Ofen kommen dürfte, um Brot daraus zu machen.

1521. Italienisches Theebrot.

210 Gr. (12 Lot) weißer Sauerteig wird mit zwei Eiern glatt gerührt, und hierzu 140 Gr. (1/4 Pfund) mit sechs Eiern gut gerührte Butter, 175 Gr. (10 Lot) Zucker, 70 Gr. (4 Lot) feingewiegter Zitronat, 1/4 Ltr. (1 Schoppen) laues Wasser und 105 Gr. (6 Lot) große und ebensoviel kleine Weinbeeren gegeben. Unter diese Masse rührt man nun 1 1/10 Kilo (2 Pfund) feines Mehl und etwas Salz, und nachdem das Ganze gut abgeschlagen, nimmt man es auf ein Brett und wirkt es so lange, bis die Weinbeeren herausfallen. Nun kommt der Teig in die Schüssel zurück, und damit so lange an einen warmen Ort, bis er gut aufgegangen, was längere Zeit erfordert, wo man ihn dann ähnlich wie einen Brotlaib formt, und hernach auf einem mehlbesäeten Blech noch einmal gehen läßt. Alsdann werden oben über den Laib Einschnitte gemacht, so, daß die Zwischenräume wie längliche Vierecke aussehen, derselbe jetzt mit Ei bestrichen, und in gutem Backofen schön gebacken.

1522. Immennest.

Man rührt für zwölf Pfennig Semmelteig (s. Anmerkung bei Nr. 1520), nachdem solcher zuvor in kleine Stückchen verzupft wurde, mit 4 Eiern gut ab, und darein dann 210 Gr. (12 Lot) Zucker, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone und so viel Mehl, daß es einen etwas festen Teig gibt, den man auf einem mit Mehl bestäubten Backbrett fingerdick aus-

wargelt. Nun knetet man 280 Gr. ($^1/_2$ Pfund) Butter mit etwas Mehl ab, schlägt dies in den Teig und wargelt ihn aufs neue aus, dann schlägt man ihn wieder über sich zusammen, wargelt ihn nochmals aus, und wiederholt dieses Verfahren so lange, bis die Butter ganz darin ist. (Siehe Nr. 1394.) Alsdann wird der zuletzt messerrückendick ausgewargelte Teig mit 140 Gr. ($^1/_4$ Pfund) feinem Zucker, 9 Gr. ($^1/_2$ Lot) gestoßenem Zimt, 140 Gr. ($^1/_4$ Pfund) großen und ebensoviel kleinen, rein belesenen, gewaschenen Weinbeeren, sowie 140 Gr. ($^1/_4$ Pfund) feingewiegten Mandeln übersäet, und der Länge nach in handbreite Streifen geschnitten, deren jeden man über sich schneckenartig zusammenrollt, und in eine runde, glatte, gut mit Butter bestrichene Bund- oder Auflaufform, eine Rolle leicht neben die andere, einsetzt. So läßt man sie an einem lauwarmen Ort gehörig aufgehen, was oft fünf bis sechs Stunden Zeit braucht, bestreicht sie hernach mit Ei, und bäckt sie in mittelheißem Ofen eine Stunde zu schöner Farbe, wo sodann das Immennest auf ein Sieb und hiervon auf die Platte umgestürzt, und hier mit feinem Zucker übersäet wird.

1523. Immennestchen.

Hierzu gehören eigene kleine Förmchen. — Man nehme um neun Pfennig Semmelteig, verzupfe ihn in eine Schüssel in kleine Stückchen, rühre solche nach und nach glatt mit fünf Eiern, füge 70 Gr. (4 Lot) Butter, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone und weniges Salz bei, und mache dies mit Mehl zu einem nicht zu festen Teig an, den man auf dem Backbrett fein abarbeitet und fingerdick auswargelt. Nun knete man 210 Gr. (12 Lot) Butter mit etwas Mehl ab, lege dies auf den Teig, schlage letzteren von allen vier Seiten darüber zusammen, wargle ihn wie den Blätterteig (Nr. 1394) drei- bis viermal aus, schlage ihn übereinander, und lasse solchen dann eine halbe Stunde liegen. Unterdes koche man 280 Gr. ($^1/_2$ Pfund) kleine Weinbeeren in Wasser auf, gieße sie ab, und menge solche, wenn sie völlig abgelaufen sind, mit 140 Gr. (8 Lot) feingewiegten Mandeln, ebensoviel Zucker und etwas Zimt gut untereinander, wargle jetzt den Teig messerrückendick aus, überlege ihn mit dem Untereinandergemengten, und schneide denselben dann zu Streifen, welche etwas schmäler sind, als die Förmchen tief, und aus deren jedem man drei bis vier Immennestchen macht. Die zu dem Ende abgeschnittenen Streifenstücke rolle man mit leichter Hand der Länge nach auf, setze sie in die butterbestrichenen und mit Zucker besäeten Förmchen, stecke in die Mitte eines jeden eine große Weinbeere tief ein, und stelle die Immennestchen an

einen warmen Ort zum Aufgehen, wozu drei bis vier Stunden erforderlich sind. Nachdem sie dann mit Ei bestrichen und mit etwas Zucker überstreut, backe man sie schön in mittelheißem Ofen, und stürze sie dann sogleich auf eine Platte. — Können auch aus dem in voriger Nummer beschriebenen Teig bereitet werden.

1524. Immenneſtchen auf andere Art.

560 Gr. (1 Pfund) Mehl wird in eine Schüssel genommen, und in dessen Mitte in einer Grube mit $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) lauer Milch und drei Eßlöffel Hefe (52 Gr. Preßhefe) ein Hefel angemacht, den man zum Aufgehen stellt. Unterdes rührt man 105 Gr. (6 Lot) Butter etwas ab, gibt 70 Gr. (4 Lot) Zucker, drei Eier, etwas Salz und die feingewiegte Schale einer halben Zitrone dazu, indem man dies zusammen noch etwas abrührt, fügt den aufgegangenen Hefel und das noch übrige Mehl bei, und verklopft das Ganze zu einem zarten, etwas festen Teig, den man auf das bemehlte Backbrett herausnimmt, noch etwas zarter abknetet, und dann zu einem Laibchen formt. Nachdem man solches bedeckt eine halbe Stunde hat ruhen lassen, wargelt man es zu einer messerrückendicken Platte aus, deren ganze Fläche man mittels eines Pinsels stark mit zerlassener Butter überstreicht. Inzwischen werden 140 Gr. ($^1/_4$ Pfund) gewaschene kleine und 70 Gr. (4 Lot) verlesene gewaschene große Weinbeeren mit einem Gläschen Wein und einem Stückchen Zucker einmal aufgekocht, darunter 70 Gr. (4 Lot) abgezogene, feingewiegte Mandeln, ebensoviel Zucker und ein Eßlöffel feiner Zimt gemengt, und mit dieser Masse obige Teigplatte gleichförmig belegt. Die übrige Behandlung ist ganz wie bei voriger Nummer.

1525. Hefenschnecken.

560 Gr. (1 Pfund) Mehl, 105 Gr. (6 Lot) etwas weichgemachte Butter, 70 Gr. (4 Lot) Zucker, drei Eier, ein Kaffeelöffel Salz, drei bis vier Eßlöffel gute Hefe (52—70 Gr. Preßhefe) und $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) Milch wird in einer Schüssel zu einem Teig angemacht, dieser heraus auf das Backbrett genommen, und mit den Händen, unter Bestäuben mit Mehl, zu einem Laib gearbeitet, den man eine halbe Stunde an einen warmen Ort stellt, und dann etwas auswargelt. Nun wird 175 Gr. (10 Lot) mit ein wenig Mehl weichgeknetete Butter in die ausgewargelte Platte eingeschlagen, damit ausgewargelt, und dieses Verfahren drei- bis viermal wiederholt wie beim Blätterteig (Nr. 1394). Nachdem zuletzt die Platte in zwei Hälften

verschnitten, wargelt man die eine Hälfte zweimesserrückendick aus, mengt dann 140 Gr. (1/4 Pfund) gewaschene kleine Weinbeeren, 35 Gr. (2 Lot) Zucker, ebensoviel feingeschnittene Pomeranzenschale und etwas Zimt untereinander, überstreut mit der Hälfte dieser Masse den ausgewargelten halben Teil der Platte, und rollt solchen nun der Länge nach zu einer Wurst übereinander, wovon sofort zweifingerbreite Stücke abgeschnitten und mit der abgeschnittenen Seite auf ein mit Butter abgeriebenes Backblech nicht zu nahe aneinandergestellt werden. Mit der andern Hälfte der Platte und der Masse wird auf gleiche Weise verfahren, und hernach das Ganze an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt. Wenn letzteres in gehöriger Weise erfolgt ist, werden die Hefenschnecken in gutem Ofen schön gebacken, dann gleich heiß, wie sie herauskommen, mit Wasserglasur (Nr. 2063) überstrichen, und noch auf demselben Blech im Ofen schnell getrocknet.

1526. Hefenkranz.

Ein guter 1/2 Ltr. (2 gut gemessene Schoppen) laue Milch werden in eine Schüssel gegossen, vier Eßlöffel dicke Hefe (70—88 Gr. Preßhefe) dareingegeben, und dies mit feinem gesiebten Mehl zu einem Vorteig (Hefel) angemacht, welchen man an einem lauen Ort gut gehen läßt. Nun rührt man 280 Gr. (ein schwaches 1/2 Pfund) Butter mit fünf Eiern etwas ab, und gibt dazu 280 Gr. (1/2 Pfund) feinen Zucker, zwei kleine Kaffeelöffel Salz, zwei Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale, einen Eßlöffel Anis, ebensoviel Kirschwasser, den aufgegangenen Vorteig und noch so viel Mehl, daß im Ganzen 2 Kilo (gut 3 1/2 Pfund) verbraucht ist, und ein nicht gar zu fester Teig entsteht, den man auf dem Backbrett, immer gegen aufwärts, wirkt, bis er fein und glatt ist, dann in eine erwärmte Schüssel bringt, und zugedeckt an einem warmen Ort aufgehen läßt. Ist er um die Hälfte höher geworden, so nimmt man ihn auf das Backbrett, teilt ihn in drei gleiche Teile, rollt mit der hohlen Hand lange Flechten daraus, flicht solche zu einem festen Zopf, legt diesen in Kranzform auf ein butterbestrichenes Blech, und stellt ihn, mit einem leichten Tuch bedeckt, an einen warmen Ort, damit er schön aufgehe, doch darf er von unten nicht zu warm werden, auf daß er nicht in die Breite geht. Nachdem er schön aufgegangen, bestreicht man denselben mit Ei, überstreut ihn mit in die Länge geschnittenen, abgezogenen Mandeln und sodann noch mit Zucker, und bringt ihn ungefähr eine Stunde in einen guten Ofen.

1527. Eierkranz.

Von $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) lauer Milch, drei Eßlöffel Hefe (52 Gr. Preßhefe) und dem erforderlichen Mehl wird ein Hefel (Vorteig) in der Dicke eines Spatzenteiges gemacht. Ist er gehörig aufgegangen, so kommt 140 Gr. ($^1/_4$ Pfund) leicht gerührte Butter, vier Eier, 140 Gr. ($^1/_4$ Pfund) Zucker, ebensoviel rein belesene gewaschene kleine Weinbeeren, ein Kaffeelöffel Salz und so viel feines gesiebtes Mehl dazu, daß es einen nicht zu festen Teig gibt, den man an einem warmen Ort die Hälfte höher werden läßt, dann auf das bemehlte Backbrett stürzt, und so lange wirkt, bis er fein und glatt ist. Nun teilt man ihn in drei gleiche Teile, und wargelt aus diesen drei lange Flechten, woraus dann ein fester Zopf gemacht wird, den man auf einem butterbestrichenen Backblech, kranzförmig geordnet, an einem warmen Ort schön aufgehen läßt, hernach mit verklopftem Ei bestreicht, und in gutem Ofen schön gelbbraun bäckt.

1528. Kaffeebrot.

1$^7/_{10}$ Kilo (3 Pfund) Mehl wird in eine Schüssel genommen, und in dessen Mitte mit $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) lauer Milch und drei Eßlöffel guter Hefe (52 Gr. Preßhefe) ein Hefel angemacht. Ist solcher aufgegangen, so werden 210 Gr. (12 Lot) Butter, drei Eier, 140 Gr. ($^1/_4$ Pfund) Zucker, zwei kleine Kaffeelöffel Salz, sowie noch $^3/_8$ Ltr. (1$^1/_2$ Schoppen) laue Milch beigefügt, und das Ganze zu einem starken Teig abgeschlagen, den man auf das Backbrett herausstürzt, hier zu einem glatten zähen Teig verarbeitet, und bedeckt noch eine halbe Stunde stehen läßt. Alsdann schneidet man sechs gleiche Stücke davon ab, wargelt diese mit den Händen zu langen, zweifingerdicken Flechten, und flicht daraus zwei Zöpfe, diese legt man auf mit Fett abgeriebene Backbleche, läßt sie noch schön aufgehen, streicht sie dann mit verklopftem Ei an, bestreut sie mit Zucker, und bäckt sie schön gelb in gutem Ofen.

1529. Zuckerbrot.

Man macht aus $^1/_2$ Ltr. (2 Schoppen) lauer Milch, vier Eßlöffel Hefe (70 Gr. Preßhefe) und feinem Mehl einen Vorteig, den man an einem lauwarmen Ort aufgehen läßt. Unterdes rührt man 280 Gr. ($^1/_2$ Pfund) Butter leicht ab, und gibt darein sechs Eier, um sechs Pfennig Rosenwasser, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, 280 Gr. ($^1/_2$ Pfund) feinen Zucker, 70 Gr. (4 Lot) Zitronat und gleichviel Pomeranzenschale (beides fein geschnitten), um drei Pfennig Anis und Fenchel, einen Kaffeelöffel Salz und so viel feines, gesiebtes Mehl, daß

das Ganze einen starken Teig bildet, welchen man auf dem bemehlten Backbrett so lange wirkt, bis der Anis herausfällt und der Teig zart und glatt ist. Hernach wird er fingerdick zu einem Kuchen ausgewargelt, und dieser mit einem weiten Glas oder Ausstecher zu runden Blättchen ausgestochen, welche man in der Mitte zusammenbiegt, und auf ein butterbestrichenes Blech dicht aneinandersetzt, so, daß sie aufrecht dastehen (das Zusammengebogene unten, die runden Kanten gegen oben), und das Ganze einen langen Wecken bildet. Man läßt diesen nun an einem warmen Ort gehörig aufgehen, bestreicht ihn dann mit Ei und überstreut ihn mit Zucker, macht in denselben der Länge nach in der Mitte einen tiefen Schnitt, und bäckt ihn in gutem Ofen. — Beim Aufsetzen der zusammengebogenen Teigblättchen auf das Blech muß oben und unten etwas Schweres angebracht sein (z. B. kurze dicke Holzstücke 2c.), damit sie fest beisammenbleiben; dies nimmt man vor dem Backen dann wieder weg. — Man kann das Zuckerbrot auch in einer sogenannten Backsteinform, wie solche bei den Jägerschnitten (Nr. 1755) in Anwendung kommt, einsetzen und backen.

1530. Ulmer Brod.

Man gebe in eine irdene Schüssel ³/₄ Ltr. (3 Schoppen) laue Milch und vier Eßlöffel gute dicke Hefe (70 Gr. Preßhefe), und rühre mit feinem, gut gesiebten Mehl einen Vorteig an. Ist dieser gehörig gegangen, so kommt 280 Gr. (¹/₂ Pfund) feiner Zucker, ¹/₈ Ltr. (¹/₂ Schoppen) Rosenwasser, 17 Gr. (1 Lot) feingeschnittene Pomeranzenschale, 9 Gr. (¹/₂ Lot) feingeschnittener Zitronat, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, 9 Gr. (¹/₂ Lot) Anis und Fenchel und zuletzt noch so viel Mehl darein, daß es einen festen Teig gibt. Diesen macht man nun gut untereinander, nimmt ihn auf das Backbrett, wirkt ihn noch so lange, bis der Anis anfängt herauszufallen, und formt daraus dann zwei große, längliche Wecken, die man auf ein mehlbestäubtes Blech legt, an einem warmen Ort nochmals schön aufgehen läßt, hernach mit verklopftem Ei bestreicht, der Länge nach oben einen Schnitt darein macht, und sie in mittelheißem Ofen bäckt. — Man kann die Wecken auch in eine butterbestrichene Backsteinform einlegen, so aufgehen lassen, und darin dann backen. Auch kann man sie nach einigen Tagen in feine Scheiben schneiden, und auf einem Backblech im Backofen gelb rösten.

1531. Apostelkuchen.

Von 1²/₅ Kilo (2¹/₂ Pfund) feinem, gesiebten Mehl wird der vierte Teil mit sechs Eßlöffel Hefe (100 Gr. Preßhefe) und ¹/₄ Ltr.

(einem schwachen Schoppen) lauem Wasser zu einem Vorteig (Hefel) angemacht, den man zugedeckt langsam aufgehen läßt. Ist er gehörig gegangen, so gibt man den Rest des Mehls, 420 Gr. ($^3/_4$ Pfund) etwas weichgemachte Butter, sechs ganze Eier und sechs Eigelb, zwei Eßlöffel feinen Zucker oder nach Belieben Vanillezucker (Nr. 2050), zwei Kaffeelöffel Salz und $^1/_8$ Ltr. ($^1/_2$ Schoppen) süßen Rahm darein, und arbeitet solches leicht zu einem ziemlich festen Teig. Diesen stürzt man auf das Backbrett, reißt ihn hier nach und nach mit den Fingern in Stücke ab, legt diese wieder übereinander, und fährt so mit dem Abreißen und Uebereinanderlegen des Teiges fort, bis derselbe fein ist, worauf er mit der ganzen Hand noch etwas feiner abgearbeitet und zu einem Ballen geformt, dann in ein mehlbestäubtes Tuch geschlagen, mit letzterem in eine große irdene Schüssel gelegt, und, sorgfältig zugedeckt, zehn bis zwölf Stunden an einen kalten Ort oder in den Keller gestellt wird. Nachdem er um das Zweifache aufgegangen, stürzt man ihn auf das bemehlte Backbrett, nimmt ein klein wenig davon, und bildet das übrige mehr durch Drehen als durch Arbeiten ganz leicht zu einem oben etwas breitgedrückten Laib, in dessen Mitte man mit der Faust eine Vertiefung macht. Aus dem zurückgelegten Teig wird ein Knopf gebildet, dieser in die Vertiefung gedrückt, das Ganze auf ein butterbestrichenes Backblech gesetzt, mit verklopftem Ei bestrichen, und mit dem Messer aufwärts gegen den Knopf je dreifingerbreit voneinander leicht eingeschnitten, dann wird es noch eine Viertelstunde stehen gelassen, und in ziemlich heißem Ofen schön hellbraun gebacken. Des schnelleren Abkühlens wegen legt man den gebackenen Kuchen auf ein umgekehrtes Haarsieb, und bringt ihn nach Erkalten zu Tisch. (Siehe Abbildung.) — Man kann den geformten Kuchen auch in ein rundes, mit dreifingerbreitem Rand versehenes, butterbestrichenes Blech einsetzen, wo man dann ein doppelt gelegtes Papier um die Form bindet, so, daß dasselbe noch handbreit über letztere in die Höhe steht. Auch kann man den Kuchen in einem ziemlich tiefen, butterbestrichenen Kastrol in den Ofen bringen. In beiden Fällen werden die oben erwähnten Einschnitte in ihn gemacht. — Gewöhnlich bereitet man den Teig am Abend, wo der Kuchen dann andern Tags in der Frühe gebacken werden kann.

Anmerkung. Hefenteige, zu denen viel Butter kommt, dürfen nie zu lange mit dem Ballen der Hand gearbeitet werden, weil dadurch die Butter gern schmilzt. Dagegen reißt man sie, wie vorstehend angezeigt, ab, und legt die Stückchen wieder übereinander, wodurch der Teig dennoch fein wird. Erst zuletzt arbeitet man ihn mit der ganzen Hand noch gut ab und zusammen.

1532. Apostelkuchen auf andere Art.

Der Teig wird bereitet wie obiger, nur verwendet man blos sechs Eier und 280 Gr. (½ Pfund) Butter dazu. Nach Belieben können 140 Gr. (8 Lot) gewaschene kleine Weinbeeren unter die Masse gegeben werden.

1533. Kleine Apostelkuchen.

In den Teig von Nr. 1531 nimmt man drei bis vier Eigelb und 70 Gr. (4 Lot) Butter mehr, arbeitet ihn dann ganz wie dort, und formt daraus zehn bis zwölf kleinere Kuchen, welche mit Knöpfchen versehen und nach Nr. 1531 beendet werden.

1534. Kleine Apostelkuchen auf andere Art.

Die Masse ist ganz die von Nr. 1532, nur nimmt man drei bis vier Eigelb und 70 Gr. (4 Lot) Butter mehr. Die übrige Bereitungsart siehe in voriger Nummer.

Anmerkung. Alle diese Apostelkuchen werden zum Kaffee oder Thee gegeben, und meistens warm aufgetischt.

1535. Kleines italienisches Theebrot.

280 Gr. (½ Pfund) Mehl wird in einer Schüssel mit vier bis sechs Eßlöffel guter weißer dicker Hefe (70—100 Gr. Preßhefe) und lauem Wasser zu einem etwas starken Hefel angemacht, den man zum Aufgehen stellt. Mittlerweile werden 560 Gr. (1 Pfund) Mehl, 175 Gr. (10 Lot) Butter, 105 Gr. (6 Lot) Zucker, vier ganze Eier, sechs Eigelb und ein Kaffeelöffel Salz auf das Backbrett genommen, der aufgegangene Hefel dazugethan, und dies zu einem feinen Teig angemacht und abgeknetet, welchen man zu einem runden Laibchen zusammendreht, das man zurück in die Schüssel bringt und bedeckt aufgehen läßt. Währenddem wird abermals 560 Gr. (1 Pfund) Mehl, 140 Gr. (¼ Pfund) Zucker, 210 Gr. (12 Lot) Butter, acht Eigelb, sowie die feingewiegte Schale einer Zitrone oder zwei Eßlöffel Vanillezucker (Nr. 2050) hergerichtet, dies unter den inzwischen aufgegangenen Teig gemengt, und das Ganze jetzt auf das Backbrett genommen, wo man es recht zart abarbeitet, wie bei dem Apostelkuchen (Nr. 1531) beschrieben. Hernach dreht man den Teig wieder zu einem Laib zusammen, legt diesen in eine große Schüssel, bedeckt denselben mit einem Tuch, deckt noch einen passenden Deckel darauf, und stellt ihn im Sommer über Nacht in den Keller, im Winter an einen kalten Ort, wo er jedoch nicht gefrieren darf. Am andern Morgen werden daraus dann runde Kuchen, Hörnchen, Wecken u. dergl. geformt, diese, mit einem

Tuche bedeckt, auf butterbestrichenen Backblechen nochmals zum Aufgehen gestellt, sodann mit Ei bestrichen, und in gutem Ofen gebacken.

1536. Butterkuchen.

Aus $^5/_8$ Ltr. ($2^1/_2$ Schoppen) lauer Milch, vier Eßlöffel Hefe (70 Gr. Preßhefe) und dem nötigen Mehl wird ein Vorteig gemacht, den man zugedeckt an einem warmen Ort aufgehen läßt. Hat er sich gehörig gehoben, so gibt man 420 Gr. ($^3/_4$ Pfund) etwas weichgemachte Butter, sechs Eier, drei Eßlöffel feinen Zucker, zwei Kaffeelöffel Salz und so viel Mehl, daß es mit dem zum Vorteig verbrauchten $1^1/_{10}$ Kilo (2 Pfund) ausmacht, darein, und arbeitet den Teig nach Nr. 1531. Der Kuchen wird dann auch ebenso geformt, oben etwas breitgedrückt, jedoch ohne einen Knopf darauf zu setzen, hernach auf ein butterbestrichenes Blech gesetzt, und an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt. Hat er sich gehörig gehoben, so bestreicht man ihn mit einer Mischung von verklopftem Ei und zerlassener Butter, macht mit einem Messer in die Quere Ritzen, und bäckt denselben in gutem Ofen schön gelbbraun.

1537. Feinerer Butterkuchen.

$1^1/_{10}$ Kilo (2 Pfund) feines, gesiebtes Mehl wird in eine große Schüssel genommen, in der Mitte desselben in einer Grube mit $^1/_2$ Ltr. ($^1/_2$ Maß) lauer guter Milch oder Rahm, vier Eßlöffel guter Hefe (70 Gr. Preßhefe) und einem Teil des Mehls ein Vorteig (Hefel) angerührt, und dies, mit einer über die Schüssel gebreiteten Serviette bedeckt, an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt. Nun rührt man 560 Gr. (1 Pfund) Butter leicht ab, gibt sechs Eier, vier Eßlöffel Zucker, zwei kleine Kaffeelöffel Salz, das vom Vorteig übrige Mehl, sowie den inzwischen gehörig aufgegangenen Vorteig darein, und arbeitet und beendet den Kuchen ganz wie vorigen. — Sollte der Teig nicht fest genug sein, so muß noch mehr Mehl dazugenommen werden.

1538. Kleine Butterkuchen mit Weinbeeren.

Bereitet und beendet man ganz nach Nr. 1536 und 1537, nur werden unter den Teig 280 Gr. ($^1/_2$ Pfund) gewaschene kleine Weinbeeren genommen, und die Kuchen in kleinerem Maßstabe geformt.

1539. Blätterkuchen.

Der Teig von Nr. 1537 wird fingerdick ausgewargelt, mit einem Ausstecher oder weiten Glas zu lauter Blättchen

ausgestochen, und diese im Kranz auf dem Backblech derart übereinandergelegt, daß immer ein Blättchen zur Hälfte über das andere zu liegen kommt. Diesen Kranz läßt man nun an einem warmen Ort noch einmal so hoch werden, bestreicht dann denselben mit verklopftem Ei, bestreut ihn mit feingeschnittenen Mandeln und hernach mit Zucker, und bäckt ihn in gutem Ofen schön gelbbraun.

1540. Käskuchen.

Wird ganz nach Nr. 1536 bereitet und beendet, nur kommt unter den Teig 280 Gr. (1/2 Pfund) geriebener Parmesankäs. — Gibt man gewöhnlich zum Wein.

Anmerkung. Alle diese Butterkuchen (Nr. 1536—1540) kann man, wenn es die Zeit erlaubt, gleich den Apostelkuchen, an einen kalten Ort zum Aufgehen stellen, in welchem Falle sie viel feiner werden.

1541. Kaffee- oder Theekuchen.

Man rührt in einer Schüssel mit 3/8 Ltr. (1 1/2 Schoppen) lauer Milch, drei Eßlöffel Hefe (52 Gr. Preßhefe), und der erforderlichen Portion feinem, gesiebten Mehl einen Vorteig an, und stellt solchen zum Aufgehen an einen warmen Ort. Unterdes wird 350 Gr. (20 Lot) Butter leicht abgerührt, 175 Gr. (10 Lot) Zucker, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, sechs bis acht Stück abgezogene, mit ein wenig Wasser feingestoßene bittere Mandeln, zwei Eier, zwei Messerspitzen feingestoßene Muskatblüte und etwas Salz beigefügt, und dies in den mittlerweile aufgegangenen Vorteig mit so viel Mehl gegeben, daß letzteres mit dem zum Vorteig verbrauchten ungefähr 840 Gr. (1 1/2 Pfund) ausmacht. Nachdem der ziemlich starke Teig mit dem Kochlöffel gut abgeschlagen, wird er zu einem runden Kuchen geformt, dieser etwas ausgewargelt, so, daß er nur noch zweifingerdick ist, dann auf das butterbestrichene Blech gelegt, und zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt, wo man ihn nach gehörigem Aufgehen mit verklopftem Ei bestreicht, mit verwiegten Mandeln und hernach mit Zucker bestreut, und in heißem Ofen schnell bäckt.

1542. Rosinenkuchen.

Aus 280 Gr. (1/2 Pfund) Mehl, 1/4 Ltr. (1 Schoppen) Milch und drei Eßlöffel Hefe (52 Gr. Preßhefe) wird ein Vorteig (Hefel) gemacht, bis er aufgegangen 175 Gr. (10 Lot) Butter leicht gerührt, und darein dann 87 Gr. (5 Lot) Zucker, 280 Gr. (1/2 Pfund) Rosinen (kleine Weinbeeren), zwei Eier, zehn Stück abgezogene bittere, mit etwas Milch feingestoßene Mandeln, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, 70 Gr. (4 Lot)

feingeschnittener Zitronat, ein kleiner Kaffeelöffel Salz, etwas feingestoßene Muskatblüte, 280 Gr. (1/2 Pfund) Mehl und der aufgegangene Vorteig gegeben. Nun wird das Ganze gut abgeschlagen, auf ein bemehltes Backbrett gestürzt, und zu einem runden Kuchen geformt, den man sorgfältig auf ein butterbestrichenes Backblech legt, und an einem warmen Ort gehörig aufgehen läßt, worauf er mit Ei bestrichen, mit Zucker und Zimt bestreut, und in gutem Ofen schön gelb gebacken wird.

Anmerkung. Diesen, sowie überhaupt alle festeren Kuchen, sollte man stets auf butterbestrichenes Papier setzen, um sie mittels desselben gut auf das Backblech ziehen zu können.

1543. Koburger Kuchen.

Aus 1/2 Ltr. (2 Schoppen) lauer Milch, drei Eßlöffel Hefe und dem nötigen Mehl wird ein leichter Vorteig gemacht. Bis er gegangen, wird 420 Gr. (3/4 Pfund) Butter leicht gerührt, hierzu 420 Gr. (3/4 Pfund) feiner Zucker, zwölf Eier, die feingewiegte Schale einer Zitrone, ein Kaffeelöffel Anis und zwei Kaffeelöffel Salz gefügt, und dies nun mit dem gut aufgegangenen Vorteig und dem noch nötigen Mehl zu einem Teig in der Dicke eines leichten Spatzenteiges gut abgeschlagen, den man in einer butterbestrichenen runden Form an einen warmen Ort zum Aufgehen stellt, bis er noch einmal so hoch geworden. Er wird hernach mit verklopftem Ei bestrichen, mit verwiegten Mandeln und zuletzt mit Zucker bestreut, und der Kuchen in mittelheißem Ofen schön gebacken.

1544. Gesundheitskuchen.

105 Gr. (6 Lot) lauwarme Butter wird schaumig abgerührt, vier Eigelb, 105 Gr. (6 Lot) feingestoßener Zucker, 280 Gr. (1/2 Pfund) feingesiebtes Mehl, 1/6 Ltr. (1/6 Maß) Milch, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone und nach Belieben 70 Gr. (4 Lot) Sultanen beigefügt, und der Teig dann recht gut abgeschlagen, und die zu steifem Schnee geschlagenen vier Eiweiß leicht daruntergemengt. Nun gibt man 10 Gr. (3/5 Lot) präparierten Weinstein und 5 Gr. (3/10 Lot) kohlensaures Natron unter die Masse, füllt solche in eine gut mit Butter ausgestrichene und mit Semmelmehl bestreute Gogelhopfen- oder auch glatte Form, und bäckt den Kuchen eine halbe Stunde bei guter Hitze. — Sobald Weinstein und Natron in die Masse gegeben, muß das Backen augenblicklich vor sich gehen.

1545. Basler Kuchen.

Aus 210 Gr. (12 Lot) Mehl wird mit 1/4 Ltr. (1 Schoppen) Milch und drei Eßlöffel guter Hefe in einer Schüssel ein Hefel

angemacht, und solcher bedeckt an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt. Nachdem er aufgegangen, fügt man 70 Gr. (4 Lot) kleine und halbsoviel große Weinbeeren, sämtlich gewaschen und letztere einigemal überschnitten, dann 70 Gr. (4 Lot) etwas weichgemachte Butter, ebensoviel Zucker, zwei Eier, einen halben Kaffeelöffel Salz, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone und so viel Mehl bei, daß es einen leichten Teig gibt, den man mit dem Kochlöffel tüchtig abschlägt, hernach auf dem Backbrett zu einem Laibchen unter Bestäuben mit Mehl zusammendreht, und so, bedeckt, eine halbe Stunde an einem warmen Ort stehen läßt. Nach dieser Zeit soll der Teig etwas in die Höhe, noch mehr aber in die Breite gegangen sein, was das Zeichen ist, daß er die rechte Dicke hat. Nun wird ein kleiner Teil desselben genommen und zurückgelegt, der übrige etwas auseinandergewargelt, in ein butterbestrichenes, aufgeschlagenes Kuchenblech gebracht, und mit den Händen dem Blech gleichgedrückt. Sodann bestreicht man den Kuchen am Rande, welch' letzterer zuvor mittels der Finger etwas eingedrückt wurde, mit verklopftem Ei, und macht von dem zurückbehaltenen Teig eine kleine, fingerdicke Walze, welche man am Rande des Kuchens herumlegt und dabei leicht andrückt. Letztern läßt man hernach an einem warmen Ofen noch einmal aufgehen, bis er zur Hälfte höher geworden, dann wird er mit 105 Gr. (6 Lot) zerlassener Butter überschüttet, doch so, daß diese nicht über ihn herunterläuft, nun noch ein guter Eßlöffel feiner Zimt und 70 Gr. (4 Lot) feiner Zucker darübergestreut, und der Kuchen in gutem Ofen gelb gebacken. — Kann nach Belieben vor dem Backen mit 70 Gr. (4 Lot) feinverwiegten Mandeln bestreut werden.

1546. Braunschweiger Kuchen.

Wird im Ganzen wie vorhergehender bereitet, nur nimmt man etwas mehr Mehl zum Teig, damit derselbe fester werde. Auch übergießt man ihn nicht mit Butter, sondern es wird derselbe mit verklopftem Ei bestrichen, mit abgezogenen, breitgeschnittenen Mandeln überlegt, dick mit Zucker, darunter nach Belieben Vanillezucker (Nr. 2050) überstreut, und mit etwas Wasser bespritzt.

1547. Christstollen.

$2^1/_4$ Kilo (4 Pfund) feines, gesiebtes Mehl wird in eine große Schüssel genommen, und in der Mitte desselben eine Grube gemacht, worein man zwölf Eßlöffel ganz gute Hefe gibt, und mit $^5/_8$ Ltr. ($2^1/_2$ Schoppen) lauer Milch einen Hefel anmacht, den man an einen warmen Ort stellt. Ist er gehörig

aufgegangen, so gibt man 560 Gr. (1 Pfund) weichgemachte Butter und einen Kaffeelöffel Salz darein, worauf man den Teig recht tüchtig durcharbeitet, und sodann nach und nach, unter fortwährendem Kneten des Teiges, 560 Gr. (1 Pfund) große und ebensoviel kleine Weinbeeren, sämtlich zuvor mit etwas Rum angefeuchtet, 140 Gr. (¼ Pfund) feinen Zucker, 210 Gr. (12 Lot) süße, abgezogene, fein geschnittene oder gewiegte Mandeln, nach Belieben auch einige bittere, eine Messerspitze Muskatblüte und die feingewiegte Schale einer Zitrone beifügt. Hat man alles gut vermischt, und ist der Teig fort und fort tüchtig geknetet, so daß er ganz fein und glatt ist, so läßt man ihn an einem warmen Ort aufgehen, stürzt ihn hernach auf das bemehlte Backbrett, und formt zwei oder mehrere Stollen daraus: man nimmt nämlich beliebige Stücke von dem Teig, und formt daraus Laibchen, die man mit dem Wargelholz etwas auseinanderdrückt, in der Mitte etwas stärker eindrückt, und dann übereinanderschlägt, so daß sie Maultaschen ähnlich sehen. Nun setzt man die Stollen auf mehlbestreute Backbleche, bäckt sie in heißem Ofen, und wenn sie herauskommen, bestreicht man sie sofort mit zerlassener Butter, die von der oben angegebenen zurückbehalten wurde, und bestreut sie stark mit Zucker und Zimt. — Sollten immer einige Tage alt sein, ehe man sie ißt, und können auch längere Zeit aufgehoben werden, ohne daß sie an ihrer Güte verlieren.

1548. Christstollen auf andere Art.

2⅗ Ltr. (2½ Maß) laue Milch wird mit ½ Ltr. (½ Maß) guter, dicker Hefe und feinem Mehl zu einem ganz festen Teig geknetet, und es muß dieser Hefel an einem warmen Ort dann gehen, bis er ganz leicht ist, was ungefähr zwei Stunden Zeit erfordert. Nun fügt man unter fortwährendem Kneten des Teiges 840 Gr. (1½ Pfund) frisches Schmalz (ausgelassene Butter), Salz, die feinverwiegte Schale von zwei großen Zitronen, 9 Gr. (½ Lot) Zimt, einen kleinen Kaffeelöffel Muskatblüte, bis 560 Gr. (1 Pfund) feinen Zucker (je nachdem man es süß wünscht), 280 Gr. (½ Pfund) feingeschnittenen Zitronat und Pomeranzenschale, 210 Gr. (12 Lot) süße und 35 Gr. (2 Lot) bittere, abgezogene, verwiegte Mandeln, 1⅖ Kilo (2½ Pfund) große (besser Sultanen) und 840 Gr. (1½ Pfund) kleine gewaschene Weinbeeren und so viel Mehl bei, daß es einen festen Teig gibt. Ist derselbe dann fein und glatt geknetet, so wird er zur Wärme gestellt, damit er aufgehe. Die übrige Bereitung ist wie bei voriger Nummer.

1549. Mandelstollen.

Bereitet und beendet man nach Nr. 1547, nur kommen unter den Teig keine Weinbeeren, dafür aber 210 Gr. (12 Lot) Zucker, 420 Gr. (3/4 Pfund) süße und 70 Gr. (4 Lot) bittere abgezogene Mandeln, sämtlich fein gewiegt, und 280 Gr. (1/2 Pfund) kleingeschnittener Zitronat.

1550. Plumcake.

In 560 Gr. (1 Pfund) leicht gerührte Butter werden neun Eigelb und 560 Gr. (1 Pfund) feiner Zucker gegeben, und dies mit 560 Gr. (1 Pfund) Mehl, 1/8 Ltr. (1/2 Schoppen) Arak, sechs Eßlöffel Hefe und so viel lauer Milch, als nötig ist, zu einem etwas festen Teig angemacht. Nun gibt man 560 Gr. (1 Pfund) große und ebensoviel kleine Weinbeeren, kleinverschnittene Orangenschale, geriebene Chocolade, kleinverschnittenen Zitronat und mit der Haut feingestoßene Mandeln, von jeder dieser vier Sachen 140 Gr. (1/4 Pfund), Zimt und Nelken nach Belieben, ein wenig Salz und den steifen Schnee der neun Eiweiß darunter, und rührt damit den Teig gut durch. Hernach gibt man ihn in eine dick mit Butter bestrichene glatte Form, läßt ihn an einem warmen Ort gut aufgehen, und bäckt den Kuchen in guter Hitze, wo dann, sobald er aus dem Ofen kommt, 1/8 Ltr. (1/2 Schoppen) Rum langsam gleichmäßig darübergegossen wird. — Läßt sich einige Wochen aufbewahren.

1551. Nußbrot.

1 1/10 Kilo (2 Pfund) Mehl wird in eine Schüssel genommen, in der Mitte eine Grube gemacht, und mit 1/4 Ltr. (1 Schoppen) lauer Milch und drei Eßlöffel Hefe ein Hefel angerührt, welchen man zugedeckt an einen warmen Ort stellt. Ist er gehörig gegangen, so wird 1/4 Ltr. (1 Schoppen) Himbeersaft, oder der zurückgebliebene Saft irgend einer eingemachten Frucht, oder auch 280 Gr. (1/2 Pfund) mit 1/4 Ltr. (1 Schoppen) Wasser aufgelöster und verkochter, dann wieder gänzlich erkalteter Zucker darangethan nebst 105 Gr. (6 Lot) gröblichgeschnittenem Zitronat, ebensoviel Pomeranzenschale, der feingewiegten Schale einer Zitrone, einer Messerspitze Muskatblüte, einem Kaffeelöffel Salz, 1/2 Ltr. (2 Schoppen) etwas überschnittenen Nußkernen, vier Eiern und 210 Gr. (12 Lot) Butter. Dieses alles arbeitet man zu einem festen Teig, welchen man auf ein Backbrett nimmt, und mittels Mehl noch feiner knetet. Es werden dann daraus zwei längliche Laibe geformt, diese auf ein mehlbestäubtes Backblech gelegt, und an einen warmen Ort zum Aufgehen ge-

stellt, welch' letzteres einige Stunden Zeit erfordert, worauf man sie mit Milch bestreicht, und in gutem Ofen lichtgelb bäckt. — Die Masse muß etwas stark gehalten werden.

1552. Birnenzelten oder Hutzelbrot.

5 Ltr. (1 Vierling) dürre (gedörrte) Birnen werden gewaschen und eine halbe Stunde gekocht, dann halbsoviel geschälte, gedörrte, ebenfalls gewaschene Aepfelschnitze dazugethan, und Birnen und Aepfel zusammen weichgekocht, doch so, daß beide Teile nicht zu weich sind, worauf man sie nach Erkalten von den Stielen befreit und in grobe Scheiben schneidet. Unterdes wird 4½ Kilo (8 Pfund) mittelfeines Kernmehl in eine Schüssel genommen, in der Mitte desselben eine Grube gebildet, und mit 1 Ltr. (1 Maß) von der zurückgebliebenen noch lauen Obstbrühe, sechs Eßlöffel guter Hefe und für neun Pfennig Sauerteig ein Vorteig angemacht, den man zugedeckt an einem warmen Ort aufgehen läßt. Gewöhnlich geschieht das vorstehend Bemerkte am Abend; am folgenden Morgen wird der Vorteig dann mit einem Eßlöffel Salz und so viel lauem Wasser, als zu einem etwas festen Brotteig nötig ist, mit dem übrigen Mehl in der Schüssel abgeknetet, hernach die geschnittenen Aepfel- und Birnenschnitze, 560 Gr. (1 Pfund) große und ebensoviel kleine Weinbeeren, 560 Gr. (1 Pfund) abgezogene, überzwerch grobgeschnittene Mandeln und ebensoviel würflig geschnittene Feigen, 140 Gr. (8 Lot) feingewiegte Pomeranzenschale, ebensoviel Zitronat, die feingewiegte Schale einer Zitrone, 70 Gr. (4 Lot) Zimt, 35 Gr. (2 Lot) Nelken, zwei Eßlöffel Anis, ebensoviel Koriander, ein Eßlöffel gestoßene Kardamomen, ein Eßlöffel Pfeffer, ¼ Ltr. (1 Schoppen) Kirschwasser und von 2½ Ltr. (½ Vierling) Nüssen die einigemal überschnittenen Kerne leicht in den Teig gemengt, und aus diesem dann mehrere Laibchen geformt. Nun wird von 1¹⁄₁₀ Kilo (2 Pfund) Mehl, 140 Gr. (¼ Pfund) Butter, zwei Eßlöffel Hefe, einem Glas Wasser und ein wenig Salz ein Teig angemacht, dieser gut gearbeitet, und davon in der gehörigen Größe Flecke ausgewargelt etwas dicker als die Nudelflecke (Nr. 17), in deren jeden man eines der obenerwähnten Laibchen leicht einschlägt. Die eingeschlagenen Laibchen legt man jetzt auf mehlbestreute Backbleche in der Art, daß die glatte Seite oben zu liegen kommt, läßt sie an einem warmen Ort noch aufgehen, bestreicht sie dann mit etwas von der zurückbehaltenen Obstbrühe, stupft dieselben mit einem Kochlöffelstiel ein wenig ein, und bäckt sie in einem guten Backofen. — Wer das Hutzelbrod auf gewöhnlichere Art be-

reiten will, kann statt Mandeln etwas mehr Nüsse nehmen, Feigen, Weinbeeren, Zitronat und Pomeranzenschale aber gänzlich weglassen.

1553. Birnenzelten oder Hutzelbrot auf andere Art.

$1^{7}/_{10}$ Kilo (3 Pfund) gedörrte gute Birnen und ebensoviel Zwetschgen werden, jeder Teil für sich, weichgekocht, jedoch nicht zu weich, und so, daß die Brühe beim Fertigsein beinahe eingekocht ist. Alsdann nimmt man beides in eine Schüssel, wo man nach Erkalten die Zwetschgen aussteint, und die Birnen grob überschneidet. Nun werden dreißig Feigen mit etwas Wasser eine halbe Stunde lang, bedeckt, auf schwachem Feuer gedünstet, bis sie etwas weich und aufgelaufen, und nach Erkalten einigemal überwiegt, ferner 140 Gr. ($^{1}/_{4}$ Pfund) abgezogene Mandeln, 70 Gr. (4 Lot) Pomeranzenschale und ebensoviel Zitronat fein länglich geschnitten, 140 Gr. ($^{1}/_{4}$ Pfund) große gewaschene Weinbeeren einmal überschnitten, und von hundert aufgeklopften Nüssen die Kerne mehrmals überwiegt. Dieses alles gibt man jetzt in eine große Schüssel, und dazu noch vier Eßlöffel Koriander, einen Eßlöffel Kardamomen, 70 Gr. (4 Lot) Zimt, vier Eßlöffel Anis, einen Eßlöffel weißen Pfeffer, 35 Gr. (2 Lot) Nelken, die feingewiegte Schale einer Zitrone und $^{1}/_{8}$ Ltr. ($^{1}/_{2}$ Schoppen) Kirschwasser, gießt die etwa noch $^{1}/_{2}$ Ltr. ($^{1}/_{2}$ Maß) betragende Birnen- und Zwetschgenbrühe darauf, und läßt das Ganze über Nacht, bedeckt, stehen. Inzwischen wird $2^{1}/_{4}$ Kilo (4 Pfund) Mehl in eine große Schüssel oder Backmulde gegeben, solches in der Mitte auseinandergestrichen, und darin mit drei Eßlöffel Hefe, für neun Pfennig Sauerteig und $^{1}/_{2}$ Ltr. ($^{1}/_{2}$ Maß) lauem Wasser ein ziemlich starker Vorteig gemacht, welchen man, bedeckt, ebenfalls über Nacht stehen läßt. Am andern Morgen wird der aufgegangene und wieder zusammengefallene Teig mit so viel lauem Wasser angemacht, daß es einen starken Brotteig gibt, diesen knetet man nun nach Beifügung von einem Eßlöffel Salz tüchtig ab, und läßt ihn hernach ein bis zwei Stunden bedeckt ruhen, dann wird die tags zuvor hergerichtete Fülle hinzugethan, und alles untereinandergeknetet. Nachdem die Masse jetzt, bedeckt, noch eine halbe Stunde gestanden, wird sie in beliebige längliche oder runde Laibchen geformt, die man auf einem mehlbestreuten Backblech noch ein wenig aufgehen läßt, hernach mit Wasser überstreicht, oben mit abgezogenen halbierten Mandeln überlegt, und in einem guten Bäckerofen bäckt. — Man kann die Laibchen auch nach voriger Nummer in Teig einschlagen, in welchem Falle man sie jedoch nicht mit Mandeln belegt. Sie werden dann gleichfalls mit einem Kochlöffelstiel etwas eingestupft, dagegen aber

nicht mit Obstbrühe angestrichen, damit der Umschlagteig weiß bleibe.

1554. Birnenzelten oder Hutzelbrot auf dritte Art.

5 Ltr. (1 Vierling) gedörrte Birnen werden mit so viel Wasser zum Feuer gesetzt, daß es darüber hingeht, und hierin dann weichgekocht, wo nun noch 1 Ltr. (1 Maß) Brühe daran sein muß. Nach Erkalten bringt man sie sodann gröblich verschnitten in eine Schüssel, gibt 3/8 Ltr. (1 1/2 Schoppen) Obstbranntwein oder besser Kirschwasser, dann Anis, Fenchel und Koriander, sämtlich verstoßen und zusammen 70 Gr. (4 Lot) betragend, 35 Gr. (2 Lot) Modegewürz, ebensoviel gestoßene Nelken, 17 Gr. (1 Lot) gestoßenen Zimt, 140 Gr. (1/4 Pfund) gewaschene Weinbeeren, ebensoviel abgezogene, grobgeschnittene Mandeln und 1/4 Ltr. (1 Schoppen) Birnenbrühe dazu, mengt alles gut untereinander, und läßt es über Nacht bedeckt stehen. Alsdann wird 2 1/4 Kilo (4 Pfund) mittelfeines Kernmehl mit 1 1/2 Ltr. (1 1/2 Maß) lauem Wasser und sechs Eßlöffel guter dicker Hefe zu einem Teig angemacht, und solcher zum Aufgehen gestellt; ist er hoch aufgegangen, so knetet man darein einen Eßlöffel Salz, einen Kaffeelöffel Anis, und ebensoviel Fenchel und Koriander, arbeitet das Ganze noch gut ab, mengt zuletzt obige Masse darunter, und, im Fall der Teig zu leicht und netzig wäre, noch einiges Mehl, worauf man daraus zwei oder drei Laibchen formt. Nun wird aus 280 Gr. (1/2 Pfund) Mehl, etwas Wasser, zwei Eßlöffel Hefe, nußgroß Butter und ein wenig Salz ein zweiter, nicht gar fester Teig geknetet, dieser gut messerrückendick zu so viel Flecken (s. Nr. 1552) ausgewargelt, als Laibchen sind, und jedes der letzteren mit einem Fleck umschlagen. Hernach setzt man die Laibchen so, daß die glatte Seite nach oben kommt, auf Backbleche, und läßt sie noch eine halbe Stunde an einem warmen Ofen gehen, dann stupft man sie obenüber mit einem Federkiel, damit beim Backen der Dampf entweichen kann, überstreicht sie noch mit Wasser, und bäckt sie im Backofen mit oder nach dem Schwarzbrot.

1555. Kartoffelbrot.

Gewaschene Kartoffeln werden schnell weichgesotten, abgeschält, und gleich heiß durch's Sieb gedrückt. Nun macht man 560 Gr. (1 Pfund) feines Mehl, ebensoviel gänzlich erkaltete Kartoffeln, zwei Eßlöffel Hefe und etwas Salz mit 1/4 Ltr. (1 Schoppen) lauer Milch zu einem festen Teig an, arbeitet diesen auf einem mehlbestreuten Backbrett gut ab, und formt daraus einen langen Wecken, den man zum Aufgehen an einen

warmen Ort stellt. Sobald er gut um die Hälfte höher geworden, wird er mit Milch bestrichen, und in nicht zu heißem Ofen gebacken.

1556. Zwiebelkuchen. Dünnele.

Von 560 Gr. (1 Pfund) Mehl, 70 Gr. (4 Lot) zerlassener Butter, einem Ei, etwas Salz, zwei Eßlöffel Hefe und 3/8 Ltr. (1 1/2 Schoppen) Milch wird ein Teig angemacht, dieser gut abgeschlagen, dann auf dem Nudelbrett glatt gearbeitet, und zu einem Laib geformt, welchen man an einem warmen Ort um die Hälfte höher werden läßt. Unterdes schneidet man zwei aufgehäufte Tellervoll Zwiebeln ganz fein, dämpft solche ein wenig in 140 Gr. (8 Lot) kleingeschnittenem Speck, und nimmt sie sodann in eine Schüssel, um sie hier mit 1/8 Ltr. (1/2 Schoppen) saurem Rahm, sechs Eiern, einem Eßlöffel Kümmel und dem nötigen Salz anzurühren. (Falls der Speck gesalzen, ist nur ganz wenig anderes Salz noch nötig.) Der aufgegangene Teig wird nun halbfingerdick ausgewargelt, und ein butterbestrichenes Back- oder Kuchenblech damit ausgelegt, dies dann an einen warmen Ort gebracht, damit der Teig nochmals etwas aufgehe, hernach die angerührte Zwiebelmasse auf letzteren gegeben, solche glattgestrichen, so daß der Teig gut fingerdick bedeckt ist, und der Kuchen in gutem Ofen gebacken. — Wird ein Backblech hierbei verwendet, so muß man den Rand des Teiges aufbiegen, weil sonst das Daraufgegebene herunterlaufen würde.

1557. Speckkuchen. Speckzelten.

Mit dem in voriger Nummer beschriebenen, nur etwas dicker ausgewargelten Teig wird ebenso ein butterbestrichenes Back- oder Kuchenblech ausgelegt, und solcher dann gleichfalls an einen warmen Ort gestellt. Hat er sich hier gehörig gehoben, so wird er mit einer Mischung von verklopftem Ei, zerlassener Butter und zwei Eßlöffel saurem Rahm bestrichen, und gleichmäßig mit in Würfeln verschnittenem, mit etwas Kümmel und Salz vermischten Speck belegt. Hernach läßt man den Teig an einem warmen Ort noch etwas aufgehen, und bäckt den Kuchen in gutem Ofen.

1558. Anisschnitten.

Man nimmt in eine große Schüssel knapp 1 1/10 Kilo (2 Pfund) Mehl, macht davon mit 1/4 Ltr. (1 Schoppen) lauem Wasser und sechs Eßlöffel Hefe einen Vorteig (Hefel), und läßt diesen an einem lauwarmen Ort gut zugedeckt aufgehen und

wieder fallen. Alsdann werden weitere 1 1/10 Kilo (2 Pfund) Mehl, 700 Gr. (1 1/4 Pfund) feiner Zucker, 140 Gr. (1/4 Pfund) weiche Butter, zehn Eier, 35 Gr. (2 Lot) Anis, nach Belieben auch etwas Fenchel und Koriander, die feingewiegte Schale von zwei Zitronen, etwas Salz und 1/4 Ltr. (1 Schoppen) alter Wein in den Vorteig gegeben, damit untereinandergemacht, und das Ganze auf dem Nudelbrett gut geknetet, bis der Teig glatt ist und ein feines Aussehen hat. Hieraus werden nun sechs lange Wecken gemacht, welche man auf ein mehlbesäetes Tuch legt, und zugedeckt an einem warmen Ort langsam aufgehen läßt. Sind sie gehörig aufgegangen, so werden sie, nachdem der Länge nach je ein Einschnitt dareingemacht ist, an einen kalten Ort gestellt, damit sie eine feste Haut bekommen, und alsdann gelb gebacken. Den andern Tag werden sie in 3/4 Ctm.= (1/4 Zoll=) dicke Schnitten verschnitten, auf Bretter gelegt, und in gutem Ofen von einer Seite gelb geröstet, hernach nimmt man sie heraus, kehrt sie auf den Brettern um, und röstet sie auch von der andern Seite.

1559. Anisschnitten auf andere Art.

Man verzupft für 23 Pfennig Schildteig (Semmelteig) in kleine Stückchen, verrührt diese fein mit 1/8 Ltr. (1/2 Schoppen) Wasser oder Wein, gibt 280 Gr. (1/2 Pfund) Zucker, drei Eier, die feingewiegte Schale einer Zitrone, eine kleine Handvoll Anis und 140 Gr. (1/4 Pfund) weichgemachte Butter dazu, und mengt alles gut untereinander. Nachdem noch 840 Gr. (1 1/2 Pfund) Mehl beigefügt, wird ein fester Teig hieraus geknetet, den man auf dem Backbrett gut abarbeitet, und dann längliche Wecken daraus formt. Nun wird ein Brett mit einem mehlbesäeten Tuch belegt, die Wecken daraufgegeben, und bedeckt an einen warmen Ort zum Aufgehen gebracht. Sind sie hier gehörig gegangen, so werden sie aufgedeckt und kaltgestellt, damit sie eine feste Haut bekommen, alsdann der Länge nach ein Schnitt darein gemacht, und dieselben in gutem Ofen gebacken. Den nächsten Tag werden sie dann wie vorige geschnitten und geröstet.

1560. Böhmische Schnitten.

1 2/5 Kilo (2 1/2 Pfund) Mehl wird in eine Schüssel genommen, und mit vier Eßlöffel guter Hefe und 1/2 Ltr. (1/2 Maß) Milch ein Hefel angemacht. Sobald derselbe hoch aufgegangen, kommen 700 Gr. (1 1/4 Pfund) Butter, vier Eier, 35 Gr. (2 Lot) Zucker, ein halber Eßlöffel Salz und eine Messerspitze Muskatblüte dazu, und nachdem der Teig dann gut abgeschlagen, mengt man noch 17 Gr. (1 Lot) Anis, 52 Gr. (3 Lot) feingewiegte Mandeln, ebensoviel gewiegten Zitronat, gleichfalls 52 Gr. (3 Lot) Pomeranzenschale und

die feingewiegte Schale einer halben Zitrone darunter. Nun wird der Teig auf dem Backbrett noch ein wenig geknetet, und alsdann zu einem Laibchen zusammengedreht, welches man mit einer Schüssel bedeckt, und so eine Stunde stehen läßt, bis es sich etwas gehoben hat. Dann wird solches in zwei bis drei Teile geteilt, und aus jedem Teil ein Wecken formiert, diese Wecken auf bemehlte Backbleche gelegt, obenüber leicht bemehlt, und bedeckt noch einmal zum Aufgehen gestellt. Sind sie gehörig aufgegangen (was man daran sieht, wenn sie anfangen kleine Risse zu bekommen), so werden sie mit lauer Milch überstrichen und in gutem Ofen gelb gebacken. Andern Tags verschneidet man sie zu fingerdicken Schnitten, und kehrt diese in einem Gemisch von Zucker und Zimt um, wovon man das Ueberflüssige wieder abklopft, dann werden die Schnitten übereinandergelegt und eine Stunde stehen gelassen, nun auf Backbleche nebeneinandergereiht, und im abgekühlten Ofen leicht gelb geröstet. — Schmecken zu Thee und Kaffee gut, noch besser zu Wein.

1561. Zwieback.

560 Gr. (1 Pfund) gesiebtes Mehl wird mit $^3/_8$ Ltr. ($1^1/_2$ Schoppen) lauer Milch und drei Eßlöffel guter Hefe zu einem Teig angemacht, den man an einem warmen Ort etwas weniges aufgehen läßt. Nun gibt man 140 Gr. ($^1/_4$ Pfund) weichgemachte Butter, ebensoviel feinen Zucker, einen halben Kaffeelöffel Salz und ein paar Eßlöffel Aniswasser (wird bereitet, indem man 35 Gr. (2 Lot) Anis mit siedendem Wasser anbrüht, dies einige Zeit stehen läßt, und das Wasser dann abgießt) darein, schafft den Teig tüchtig durch, und nimmt ihn hernach auf das Backbrett, wo er mit noch weiterem Mehl zu einem etwas festen Teig abgeknetet wird. Diesen läßt man noch einmal aufgehen, bis er kleine Risse bekommt, dann werden daraus auf dem Backbrett fingerdicke, nicht ganz 20 Ctm. ($^1/_4$ Elle) lange Stengelchen gewargelt, solche auf ein mit Speck oder Butter leicht bestrichenes Backblech in dreifingerbreiter Entfernung voneinander gelegt, etwas breitgedrückt (in der Mitte am meisten), und nun zugedeckt an einen warmen Ort gestellt, bis sie anfangen aufzugehen. Sind sie halb aufgegangen, so werden sie mit Milch angestrichen, und in gutem Ofen gelb gebacken. — Neugebacken schmeckt der Zwieback zwar sehr angenehm zum Thee, aber eigentlich sollte man ihn rösten. Dies geschieht erst nach zwei Tagen, wo sich die Stengelchen mit einem scharfen Messer der Länge nach egal halbieren lassen, so, daß sie in ein Boden- und in ein oberes Rindenscheibchen geteilt sind. Den

auf diese Weise verschnittenen Zwieback legt man, die geschnittene innere Seite aufwärts, auf ein Brett, und röstet ihn schnell in abgekühltem Ofen, bis er eine hellgelbe Farbe hat.

1562. Croquignolen.

Es wird 280 Gr. (½ Pfund) feines Mehl auf das Backbrett gesiebt, und in die Mitte eine Grube gemacht, darein zwei große Eßlöffel gute Hefe, 52 Gr. (3 Lot) zergangene Butter, sechs Eigelb, eine Prise Salz, 105 Gr. (6 Lot) abgeschälte, feingewiegte Mandeln und 140 Gr. (8 Lot) Orangen- oder Zitronenzucker (Nr. 2052, 2051) gegeben, und nun alles zu einem etwas starken Teig geknetet, den man in ein erwärmtes, bemehltes Tuch einschlägt, und einige Stunden an einen lauwarmen Ort zum Aufgehen stellt. Hernach wird derselbe auf dem Backbrett nochmals etwas abgeknetet, und sodann kleine Stücke davon abgeschnitten, welche man zu Stengelchen rollt, diese nußgroß verschneidet, und die Stückchen dann eiförmig formt. Inzwischen wird in einem großen Kastrol oder einer Pfanne Wasser auf's Feuer gesetzt, bei beginnendem Sieden obige Stückchen dareingegeben, und das Kastrol nun leicht bewegt, bis letztere auf die Oberfläche kommen. Jetzt werden die Stückchen in kaltes Wasser gelegt, dann abgeseiht, in eine Schüssel gebracht, und hier in einigen verklopften Eiern umgekehrt, hernach legt man sie auf butterbestrichene Backbleche nicht zu nahe aneinander, und bäckt sie in nicht zu heißem Ofen schön gelb. — Aus obigem Teig können auch Brezeln, Stengelchen und Kräpfchen geformt werden.

1563. Hefenseelen.

840 Gr. (1½ Pfund) gesiebtes Mehl wird in eine Schüssel gegeben, und daraus mit ¼ Ltr. (1 Schoppen) lauer Milch und drei Eßlöffel guter dicker Hefe ein Vorteig gemacht, den man zugedeckt an einen warmen Ort zum Aufgehen stellt. Inzwischen werden in 175 Gr. (10 Lot) leicht abgerührte Butter zwei ganze Eier und zwei Eigelb nebst 87 Gr. (5 Lot) feinem Zucker und einem Kaffeelöffel Salz gerührt, und dieses dann zu dem aufgegangenen Vorteig gethan nebst dem übrigen Mehl und so viel weiterem Mehl, daß es einen zarten, etwas starken Teig gibt, den man mit dem Kochlöffel gut abschlägt. Ist der Teig an einem warmen Ort halb aufgegangen, so sticht man mit einem ziemlich großen Blechlöffel Stücke heraus, und formt aus diesen auf dem bemehlten Backbrett längliche, an beiden Enden zugespitzte Laibchen, welche man, immer dreifingerbreit von einander, auf ein butterbestrichenes Backblech legt, und an

einem warmen Ort noch gehörig aufgehen läßt. Nun werden sie mit verklopftem Eiweiß bestrichen, mit Zucker bestreut, und in gutem Ofen zu schöner gelbbrauner Farbe gebacken, sofort dann vom Blech abgenommen, nach gänzlichem Erkalten übereinander auf eine Platte gelegt, und mit Zucker bestäubt zum Thee oder Kaffee gegeben.

1564. Backwerk von Hefenbutterteig.

Man bereitet nach Nr. 1394 einen gewöhnlichen Butterteig, nur muß in den Vorteig drei Eßlöffel Hefe und zwei Eßlöffel Zucker kommen, und der Vorteig dann eine halbe Stunde an einen kalten Ort zum Ruhen gestellt werden. Ist der Teig fertig, so bringt man ihn nochmals eine halbe Stunde an einen kalten Ort. Hernach wird er halbfingerdick ausgewargelt, und längliche, halbfingerbreite Stücke davon abgeschnitten, welche man über Bogenformen legt, oder verschobene Vierecke, auch kleine runde Kuchen davon absticht, solche mit verklopftem Ei bestreicht und, mit Zucker bestreut, in gutem Ofen bäckt.

1565. Thomasstriczeln.

560 Gr. (1 Pfund) Butter, 280 Gr. (½ Pfund) Zucker, zwölf Eigelb, die feingewiegte Schale einer Zitrone, zwei Eßlöffel Hefe und ½ Ltr. (½ Maß) saurer Rahm wird mit so viel feinem Mehl geknetet, daß es einen starken Teig gibt. Dieser wird auf einem butterbestrichenen Blech dünn ausgewargelt, und sodann mit einem Backrädchen in längliche Striezeln verschnitten, welche man, mit heißer Butter bestrichen und dick mit Zucker und Zimt bestreut, gut gehen läßt, und hernach schön hellgelb bäckt.

1566. Theelaibchen.

Vier ganze Eier, vier Eigelb, 140 Gr. (8 Lot) Zucker, ein kleiner Kaffeelöffel Salz, zwei Messerspitzen Muskatblüte, die feingewiegte Schale einer Zitrone und sechs Eßlöffel Hefe wird in 420 Gr. (¾ Pfund) schaumig abgerührte Butter gerührt, darein 700 Gr. (1¼ Pfund) Mehl gemengt, und alles gut untereinandergemacht. Nun wirkt man den Teig bis er glatt ist, und sticht dann mit einem Eßlöffel Laibchen aus, welche man auf ein butterbestrichenes Blech legt, und an einen warmen Ort zum Aufgehen stellt, welch' letzteres oft zwei bis drei Stunden Zeit erfordert. Die Laibchen werden hernach mit verklopftem Ei bestrichen, mit Mandeln und Zucker bestreut, und im Ofen schön gelb gebacken.

1567. Theelaibchen auf andere Art.

840 Gr. (1½ Pfund) Mehl wird in eine tiefe Schüssel genommen, und mit ¼ Ltr. (1 Schoppen) lauer Milch und

drei Eßlöffel Hefe ein Vorteig angemacht. Wenn solcher gegangen ist, gibt man 280 Gr. (1/2 Pfund) abgerührte Butter, 140 Gr. (8 Lot) Zucker, ebensoviel große und gleichviel kleine Weinbeeren, etwas abgeriebene Zitronenschale, drei Eier und einen kleinen Kaffeelöffel Salz dazu, klopft den Teig gut ab, und läßt ihn bei der Wärme noch einmal gehen. Nun sticht man mit einem Eßlöffel Laibchen aus, setzt dieselben auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech, und läßt sie so nochmals gehen. Dann werden sie mit Eigelb bestrichen, mit feinverschnittenen Mandeln und hierauf mit Zucker bestreut, und in gutem Ofen schön gelbbraun gebacken.

1568. Hefenkipflein.

Man siebt 840 Gr. (1 1/2 Pfund) feines Mehl in eine Schüssel, gibt darein vier Eier, 210 Gr. (12 Lot) etwas weichgemachte Butter und 1/4 Ltr. (1 Schoppen) laue Milch, und mengt solches gut untereinander. Ist der Teig dann recht fein abgeschlagen, so kommt ein halber Eßlöffel Salz, vier Eßlöffel feiner Zucker und drei Eßlöffel gute dicke Hefe dazu, und nachdem dies zusammen recht gut verarbeitet, läßt man den Teig, mit einem Tuch bedeckt, an einem warmen Ort so lange aufgehen, bis er um die Hälfte höher geworden. Nun nimmt man die Hälfte desselben auf ein bemehltes Backbrett, wirkt den Teig etwas auseinander, wargelt ihn zweimesserrückendick aus, schneidet dann handbreite Streifchen davon ab, und aus diesen Dreiecke, welche mit Ei bestrichen werden. In die Mitte je eines Dreiecks gibt man jetzt ein kleines Häufchen eingemachte Johannis- oder Himbeeren, rollt hierüber die Spitze gegen die breite Seite zusammen, biegt die beiden Enden etwas, so daß ein Halbmond entsteht, und setzt die Kipflein auf ein butterbestrichenes Backblech. Mit der andern Hälfte Teig wird gleichermaßen verfahren, bis alles in Kipflein verwandelt ist. Diese werden nun, mit einem Tuch bedeckt, an einen warmen Ort gestellt; sind sie hier um die Hälfte höher geworden, so bestreicht man sie mit Ei, bestreut sie mit Zucker, und bäckt sie in etwas abgekühltem Ofen, worauf man sie sofort vom Blech löst, und auf ein großes Sieb zum Auskühlen legt.

1569. Gefüllte Hefenhörnlein.

Nachdem ein Hefenteig, wie er in voriger Nummer beschrieben, bereitet ist, schneidet man 35 Gr. (2 Lot) schwere Stückchen davon ab, rundet diese ein wenig, und wargelt sie leicht länglich aus. Nun wird jedes mit einem kleinen Eßlöffelvoll feingehackten, mit Zucker, Zimt und kleinen Weinbeeren

vermengten Mandeln belegt, und sodann über sich zusammengerollt und gekrümmt, so daß es halbmondartig aussieht. So legt man die Hörnlein auf butterbestrichene Backbleche, läßt sie an einem warmen Ort noch schön aufgehen, bestreicht sie hernach mit verklopftem Ei, und bäckt sie zu schöner Farbe.

1570. Hefenbrezeln.

560 Gr. (1 Pfund) feines Mehl wird mit 1/4 Ltr. (1 Schoppen) guter Milch und 140 Gr. (1/4 Pfund) etwas weichgemachter Butter vermengt, drei Eßlöffel gute Hefe, ein Kaffeelöffel Salz und drei Eßlöffel Zucker dazugegeben, und der Teig so lange mit dem Kochlöffel abgeschlagen, bis er von demselben abfällt und nichts davon mehr daran hängen bleibt, wo man ihn dann zum Aufgehen warmstellt. Ist er halb aufgegangen, so werden dann 52 Gr. (3 Lot) schwere, lange, halbfingerdicke Stengelchen gewargelt, diese alle gleichlang geschnitten, und zu Brezeln (Ringlein) formiert, welche man auf ein butterbestrichenes Blech setzt, mit Milch bestreicht, und an einen warmen Ort stellt. Sind sie gehörig aufgegangen, so werden sie noch einmal mit Milch angestrichen, und in nicht zu heißem Ofen langsam gebacken. — Kann man auch aus dem Teig Nr. 1568 bereiten.

1571. Hefenbrezeln auf andere Art.

Man macht aus 560 Gr. (1 Pfund) feinem Mehl, einem guten 1/8 Ltr. (1/2 Schoppen) lauer Milch und zwei Eßlöffel Hefe einen Vorteig, den man zugedeckt an einem warmen Ort aufgehen läßt. Nun werden zwei Eier, einige Eßlöffel Zucker, ein Kaffeelöffel Salz und 140 Gr. (1/4 Pfund) weichgemachte Butter dareingegeben, alles gut untereinandergearbeitet, und der Teig zum Aufgehen warmgestellt. Sobald er zur Hälfte aufgegangen, werden davon lauter 52 Gr. (3 Lot) schwere Stückchen abgewogen, und diese zu langen Würstchen gewargelt, woraus man Brezeln (Ringlein) formt. Solche legt man auf ein butterbestrichenes Backblech, läßt sie an einem warmen Ort noch einmal aufgehen, bestreicht sie dann mit zerlassener Butter, und bäckt sie in nicht zu heißem Ofen.

Anmerkung. Sowohl bei diesen als den vorhergehenden Brezeln kann, statt gewöhnlichen Zuckers, Vanillezucker (Nr. 2050) verwendet werden.

1572. Schweinfurter Brezeln.

560 Gr. (1 Pfund) Mehl wird in eine Schüssel genommen, und mit drei bis vier Eßlöffel guter Hefe und 1/4 Ltr. (1 Schoppen) lauer Milch ein Hefel (Vorteig) angemacht, den man bedeckt an einen warmen Ort stellt. Inzwischen wird 280 Gr.

(½ Pfund) Butter leicht gerührt, und drei Eier, Zucker, zwei Eßlöffel Vanillezucker (Nr. 2050) und ein Kaffeelöffel Salz dazugegeben. Dies wird nun in den aufgegangenen Vorteig gethan, das Ganze mit dem Kochlöffel fein abgeschlagen, hernach auf das Backbrett genommen, zu einem runden Laib geformt, und zugedeckt eine halbe Stunde stehen gelassen. Alsdann verschneidet man den ganzen Teig in 35 Gr. (2 Lot) schwere Stückchen, und formt davon Brezeln, welche man auf ein mit Butter abgeriebenes Blech nicht zu nahe aneinander legt, und so, bedeckt, an einen warmen Ort bringt. Mittlerweile werden einige Eiweiß verklopft, bis sie anfangen zu schäumen, damit die unterdes aufgegangenen Brezeln überstrichen, solche, mit abgezogenen, länglich geschnittenen Mandeln und gestoßenem Zucker überstreut, in gutem Ofen leicht gelb gebacken, und dann sogleich vom Blech genommen und auf ein Sieb zum Auskühlen gelegt.

1573. Vanillebrezeln, Vanillehörnchen ꝛc.

Man nimmt 840 Gr. (1½ Pfund) Mehl in eine Schüssel, und macht mit ⅜ Ltr. (1½ Schoppen) lauer Milch und zwei Eßlöffel guter Hefe einen Hefel an, den man zur Wärme stellt. Ist er gehörig gegangen, so werden zwei Eier, 175 Gr. (10 Lot) Butter, 105 Gr. (6 Lot) Zucker, zwei Eßlöffel Vanillezucker (Nr. 2050) und ein wenig Salz dazugegeben, und dies zusammen zu einem zarten Teig abgeklopft, den man auf das Backbrett nimmt, und unter Bestäuben mit Mehl zu einem Laibchen wirkt. Nachdem solches bedeckt eine halbe Stunde stehen geblieben, werden Brezeln, Hörnchen ꝛc. daraus geformt, diese, auf mit Butter abgeriebene Backbleche geordnet, bedeckt an einen warmen Ort gestellt, nach gehörigem Aufgehen mit verklopftem Eiweiß bestrichen, mit Zucker bestreut, und in nicht zu heißem Ofen gebacken.

1574. Grazer Kolatschen.

Von 1¹/₁₀ Kilo (2 Pfund) gesiebtem Mehl, 70 Gr. (4 Lot) weicher Butter, vier ganzen Eiern, vier Eigelb, einer Messerspitze Muskatblüte, einem Kaffeelöffel Salz, etwas feingewiegter Zitronenschale, drei Eßlöffel Hefe und ¼ Ltr. (1 Schoppen) lauer Milch wird ein Teig angemacht, dieser gut abgeschlagen, und etwas ausgewargelt, dann wie bei dem Blätterteig (Nr 1394) 420 Gr. (¾ Pfund) mit etwas Mehl abgeknetete Butter daraufgegeben, der Teig darübergeschlagen und wieder ausgewargelt, und dies Verfahren wie bei dem Blätterteig dreimal wiederholt. Das letzte Mal wird der Teig halbfingerdick ausgewargelt, hernach mit einem runden Ausstecher Blättchen in der Größe einer obern Kaffeetasse ausgestochen, solche in gehöriger Entfernung

von einander auf ein Blech gesetzt, und zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt. Sind sie gehörig aufgegangen, so werden sie mit Ei bestrichen, mit geschnittenen Mandeln, rein gewaschenen Rosinen und feinem Zucker bestreut, und in nicht zu heißem Ofen langsam gebacken.

Anmerkung. Alles in den Nummern 1558—1566 und 1570—1574 beschriebene kleine Backwerk wird hauptsächlich für den Kaffee- oder Theetisch benützt, und stellt man es zu diesem Zweck öfters, untereinandergemengt, in einem zierlichen Körbchen auf. (Siehe Abbildung.)

1575. Englische Kolatschen.

Der Teig ist ganz wie bei voriger Nummer, und er wird zu eben solchen Blättchen ausgestochen. Auf die Hälfte der letztern legt man dann je in die Mitte einen Kaffeelöffel Eingemachtes, und darauf die andere Hälfte Blättchen als Deckel, sie an den Seiten etwas andrückend. Nun bringt man sämtliche Krapfen auf ein butterbestrichenes Blech, läßt sie an einem warmen Ort gehörig aufgehen, bestreut sie mit Zucker und bespritzt sie mit Wasser, und bäckt sie langsam in etwas abgekühltem Ofen.

1576. Hefenkrapfen mit Erdbeeren.

560 Gr. (1 Pfund) Mehl, 210 Gr. (12 Lot) weichgemachte Butter, zwei Eßlöffel feiner Zucker, zwei Eier, zwei Eßlöffel Hefe, ein Kaffeelöffel Salz und 1/4 Ltr. (1 Schoppen) laue Milch wird zusammen zu einem Teig angemacht, den man, nachdem er recht gut abgeschlagen, zugedeckt an einem warmen Ort aufgehen läßt, und unterdes 1/2 Ltr. (1/2 Maß) Erdbeeren mit Zucker versüßt. Der aufgegangene Teig wird nun auf dem Backbrett zweimesserrückendick ausgewargelt, mit einem weiten Glas oder Ausstecher Blättchen davon ausgestochen, und diese am Rand mit Ei bestrichen. Alsdann setzt man je auf eine Seite eines Blättchens ein längliches Häufchen von den gezuckerten Erdbeeren, schlägt die andere Hälfte des Blättchens darüber, so daß die Krapfen halbmondartig aussehen, drückt solche am Rand herum leicht an, setzt sie auf ein butterbestrichenes Backblech, und läßt sie an einem warmen Ort gehörig aufgehen. Hernach werden sie mit verklopftem Ei bestrichen, mit Zucker bestreut, und im Ofen schön gelb gebacken.

1577. Hefenkrapfen mit Kirschen.
1578. Hefenkrapfen mit Pfirsichen.
1579. Hefenkrapfen mit Aprikosen.

Die Bereitung und Beendigung ist dieselbe wie bei Nr. 1576,

nur verwendet man dazu statt Erdbeeren die angegebenen Obstgattungen, nachdem solche zuvor ausgesteint, klein verwiegt, und mit Zucker und Zimt versüßt wurden.

1580. Schieferle oder Feuersteine.

Von 1/4 Ltr. (1 Schoppen) Milch, zwei Eßlöffel Hefe (35 Gr. Preßhefe) und 280 Gr. (1/2 Pfund) Mehl wird ein Hefel angemacht, den man bedeckt an einem warmen Ort schön aufgehen läßt, und dann 35 Gr. (2 Lot) Zucker, 70 Gr. (4 Lot) Butter, einen halben Kaffeelöffel Salz und so viel Mehl dazuthut, daß es einen leichten Teig gibt, welchen man tüchtig mit einem Kochlöffel abschlägt. Dann nimmt man ihn auf das Backbrett, und läßt ihn bedeckt eine halbe Stunde stehen, worauf man ihn mit dem Wargelholz zu einer dünnen Platte auswargelt. Diese wird nun auf ein mit Butter bestrichenes Backblech gelegt, noch mit Mehl bestäubt, und mit dem bemehlten Wargelholz einigemal darüber hingewargelt, auf daß sie überall gleichmäßig zweimesserrückendick ist; sind dann die Seiten gerade geschnitten, so stellt man die Teigplatte bedeckt warm, wo sie noch leicht aufgehen muß. Hernach werden mit einem Lineal auf ihr der Länge nach mit einem Messer 1 1/4 Ctm.- (1/2 Zoll-) weit voneinander Linien gezogen, und der Breite nach ebenso, wobei man das Lineal nicht zu stark aufdrücken und mit dem Liniieren an der Ecke der Platte anfangen soll, denn es soll verschobene Vierecke geben. Die Platte wird nun gut mit Zucker bestreut, und in gutem Ofen leicht gebacken, dann vom Blech gelöst, und in die bezeichneten Vierecke gebrochen, welche die Form und Größe von Feuersteinen haben sollen. — Ist nur für Kinder.

Kuchen.

1581. Kirschenkuchen.

Ein rundes, aufgeschlagenes Kuchenblech wird mit zweimesserrückendick ausgewargeltem Blätterteig (Nr. 1394) oder mürbem Teig (Nr. 1399) ausgelegt, so, daß der Teig noch am Rand heraufgeht und die halbe Höhe desselben deckt. Nun belegt man den Boden dicht mit fleischigen schwarzen Kirschen (welche man auch aussteinen kann, was am besten mit einem feinen, umgebogenen, einer Haarnadel gleichenden Draht geschieht, mit dem man da, wo der Stiel war, hineinsticht und den Stein heraushebt), bestreut dieselben dick mit Zucker und Zimt, und bäckt den Kuchen in gutem Ofen.

Anmerkung. Dieser, wie alle Obstkuchen von Blätterteig, müssen in einen heißen Ofen kommen, und sollten nach drei Viertelstunden dann fertig gebacken sein, was man daran erkennt, daß der Rand aufgelaufen und schön gelb aussieht, und das Obst darauf weich ist; auch sollte man bei allen ein Kuchenblech mit abnehmbarem Rande haben, um sie schön herausbringen zu können, zumal manche Obstgattung beim Backen viel Saft gibt, und es öfters geschieht, daß der Saft überläuft und sich zwischen dem Teig und dem Blech ansetzt, was das Herausnehmen erschwert. — Im übrigen ist bei allen Kuchen und Torten eine Hauptbedingung, daß sie, sobald sie aus dem Ofen kommen, sofort aus oder von dem Blech oder der Form genommen, und auf ein umgekehrtes Sieb oder einen leicht von Weiden geflochtenen Boden gelegt werden, damit die Ausdünstung des Backwerks von unten ebenso vor sich gehe, wie von oben. Dadurch wird auch die Erweichung des Bodens vom Backwerk verhütet.

1582. Kirschenkuchen mit einer Kruste.

Wird dem vorhergehenden gleich behandelt, nur daß man über die Kirschen vor dem Backen eine Handvoll abgeschälte, feingehackte Mandeln, ebensoviel geriebenes Milchbrot, sechs Eßlöffel Zucker und einen Kaffeelöffel Zimt, untereinandergemengt, streut und kurz zuvor, ehe der Kuchen in den Ofen kommt, noch 52 Gr. (3 Lot) zerlassene Butter mit einem Eßlöffel sorgfältig darübergießt.

1583. Kirschenkuchen mit Creme.

Der Kuchen wird nach Nr. 1581 bereitet. Wenn er mit den Kirschen belegt ist, verklopft man einen guten 1/8 Ltr. (1/2 Schoppen) süßen Rahm mit zwei Eiern, Zucker und der feingewiegten Schale einer halben Zitrone oder einem Kaffeelöffel Zimt in einem Topf zu einer Creme, gießt diese über die Kirschen, und bäckt den Kuchen sofort in gutem, heißen Ofen.

1584. Kirschenkuchen mit gekochter Creme.

Der Kuchen wird gleichfalls nach Nr. 1581 bereitet. Unterdes gibt man in eine messingene Pfanne 35 Gr. (2 Lot) Mehl, 52 Gr. (3 Lot) Zucker, drei Eigelb, einen gut gemessenen 1/8 Ltr. (1/2 Schoppen) sauren Rahm, 35 Gr. (2 Lot) Butter und einen Kaffeelöffel Zimt, rührt alles gut untereinander, nimmt es auf's Feuer, und kocht es unter fortwährendem Rühren zu einer dicklichen Creme. Nun wird das Weiße der drei Eier zu Schnee geschlagen und unter die vom Feuer genommene Creme gemengt, letztere dann sofort auf den hergerichteten Kuchen geschüttet, glattgestrichen, und der Kuchen in gutem Ofen gebacken.

1585. Kirschencompotkuchen.

Man wargelt aus dem Blätterteig Nr. 1394 eine zweimesserrückendicke Platte, und schneidet daraus, je nach Bedarf, entweder nach einer großen oder einer kleinen Schüssel einen

runden Boden. Dieser wird auf ein Backblech gebracht, am Rande mit verklopftem Ei bestrichen, und rundum mit einem zweifingerbreiten, aus dem übrigen Teig geschnittenen Streifen belegt. Nun schneidet man von Schreibpapier ein rundes Blatt, das genau den innern Raum des Bodens ausfüllt, und belegt solches mit zusammengeballtem reinen Papier, damit der Boden sich beim Backen nicht in die Höhe ziehen kann. Hernach wird der herumgelegte Streifen sorgfältig, damit nichts über denselben herunterlaufe, mit verklopftem Ei leicht bestrichen, und der Kuchen in gutem Ofen lichtgelb gebacken. Nach dem Backen nimmt man sämtliches Papier weg, und füllt den leeren innern Raum nach Erkalten fingerdick mit kaltem Kirschencompot (Nr. 1283). — Man kann den Kuchen während des Backens, statt mit geballtem Papier, auch mit rohen K i r s c h e n auslegen, die dann, gleich dem Papier, nach dem Backen wieder entfernt werden.

1586. Kirschenkuchen mit Gitter oder ausgestochenem Blätterteig.

Nach Nr. 1581 wird ein aufgeschlagenes Kuchenblech mit Blätterteig und dieser dann mit ganzen oder ausgesteinten Kirschen ausgelegt, welche man mit zwei Eßlöffel verstoßenem Zucker, der mit einem Kaffeelöffel feinem Zimt vermengt ist, bestreut. Nun rädelt man vom Blätterteig schmale Streifchen mit dem Kuchenrädchen ab, legt solche gitterartig über den Kuchen, so daß immer Vierecke dazwischen bleiben, und zieht noch einen gut anderthalbfingerbreiten Streifen am Rand herum, damit die Enden der überzwerchliegenden Streifchen bedeckend, von welch' letztern dann ringsum das Hervorstehende abgeschnitten wird. Hernach besäet man das Ganze durch ein Sieb mit feinem Zucker, besprengt es, damit der Zucker etwas schmelze, mit Wasser, und bäckt es in nicht zu heißem Ofen. — Aus dem Blätterteig kann man, statt Streifen, auch Blätter oder Blümchen ausstechen, welche wie ein Kranz auf den Kuchen obenüber geordnet werden. (Siehe A b b i l d u n g.)

1587. Kirschenkuchen von Hefenteig.

420 Gr. (3/4 Pfund) Mehl wird in eine Schüssel genommen, darein 210 Gr. (12 Lot) weichgemachte Butter, 70 Gr. (4 Lot) Zucker, zwei Eier, etwas Salz, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone und zwei Eßlöffel gute Hefe (35 Gr. Preßhefe) gegeben, und solches mit 1/4 Ltr. (1 Schoppen) lauer Milch zu einem Teig angemacht. Diesen schlägt man mit dem Kochlöffel zu einem zarten Teig ab, welchen man, bedeckt, an einen warmen Ort zum Aufgehen stellt. Ist er gehörig gegangen, so nimmt man ihn auf ein bemehltes Nudelbrett, wargelt ihn zweimesserrückendick aus, und belegt damit ein

aufgeschlagenes Kuchen- oder aufgeschlagenes Backblech in der Art, daß er noch die halbe Höhe des Randes deckt. Nun läßt man ihn an der Wärme wieder etwas aufgehen, belegt ihn hernach dicht mit abgezupften schwarzen Kirschen, und bestreut diese dick mit Zucker und Zimt. Aus dem übrigen Teig werden ganz feine schmale Streifchen abgerädelt, solche gitterartig über den Kuchen gelegt, die Enden genau mit dem Rande verbunden, und noch ein ganz dünn ausgewargelter Streifen an demselben herumgezogen. So läßt man den Kuchen an der Wärme noch ein wenig aufgehen, bestreicht dann sämtliche Streifen mit verklopftem Ei, übersäet denselben mit feinem Zucker, und bäckt ihn schön in gutem Ofen.

1588. Bisquitbuff mit und ohne Kirschen.

Zehn Eigelb werden mit 420 Gr. (3/4 Pfund) Zucker eine halbe Stunde gut gerührt, darunter dann feingewiegte Zitronenschale, einige Tropfen Zitronensaft und 175 Gr. (10 Lot) Kartoffelmehl leicht gerührt, und nun der festgeschlagene Schnee der 10 Eiweiß und zuletzt 560 Gr. (1 Pfund) ausgesteinte schwarze Kirschen daruntergemengt. Diese Masse wird hernach in eine butterbestrichene Gogelhopfenform eingefüllt, und in nicht zu heißem Ofen gebacken. — Kann auch ohne Kirschen bereitet werden, wo dann 2 Lot kleine Weinbeeren und ebensoviel feingewiegte Mandeln dareinkommen.

1589. Gerührter Kirschenkuchen von Bisquit.

Von sieben Eiern, 210 Gr. (12 Lot) Zucker, ebensoviel feinem Mehl, etwas feingewiegter Zitronenschale und dem Saft einer halben Zitrone wird eine Bisquitmasse (Nr. 1652) bereitet, und darunter, wenn sie zum Einfüllen fertig ist, 560 Gr. (1 Pfund) abgezupfte schwarze Kirschen und drei Eßlöffel Kirschwasser gemengt. Nun wird das Ganze in eine gut mit Butter bestrichene, mit Semmelbröseln bestreute Gogelhopfenform eingefüllt, und der Kuchen in nicht zu heißem Ofen eine Stunde gebacken.

1590. Gerührter Kirschenkuchen von Brottortenmasse.

Es wird von sieben Eiern, 210 Gr. (12 Lot) Zucker, 87 Gr. (5 Lot) altgebackenem geriebenen Schwarzbrot, ebensoviel feinem Mehl, 35 Gr. (2 Lot) geriebener Chocolade, 105 Gr. (6 Lot) feingewiegten Mandeln, 9 Gr. (1/2 Lot) gestoßenem Zimt, ebensoviel Nelken und der feingewiegten Schale einer halben Zitrone nach Nr. 1657 eine Brottortenmasse bereitet, worunter man dann ganz nach voriger Nummer schwarze Kirschen und Kirschwasser mengt, und den Kuchen wie vorigen beendet.

Anmerkung. Zu diesem wie zu vorhergehendem Kuchen serviert man, wenn sie warm gegeben werden, eine warme, werden sie kalt gegeben, eine kalte Kirschensauce (Nr. 369).

1591. Gerührter Kirschenkuchen mit Schwarzbrot.

210 Gr. (12 Lot) Butter wird leicht abgerührt, dann acht Eigelb, 210 Gr. (12 Lot) feiner Zucker und 105 Gr. (6 Lot) feingewiegte Mandeln beigefügt, und solches eine Viertelstunde zusammen gerührt. Nun kommt 280 Gr. (1/2 Pfund) nicht zu saures, altgebackenes, geriebenes Schwarzbrot darein, und nachdem dies mit Obigem noch eine Viertelstunde gerührt wurde, mengt man zwei Eßlöffel Kirschwasser, 560 Gr. (1 Pfund) schwarze Kirschen, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone und den festgeschlagenen Schnee der acht Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine gut mit Butter bestrichene, mit Semmelbröseln ausgestreute Gogelhopfenform oder in eine flache runde Form ein, und bäckt den Kuchen in nicht zu heißem Ofen anderthalb Stunden.

1592. Gerührter Kirschenkuchen mit Weißbrot.

140 Gr. (1/4 Pfund) leicht gerührte Butter wird mit 140 Gr. (8 Lot) feinem Zucker, ebensoviel feingestoßenen Mandeln und sieben Eigelb eine Viertelstunde schaumig abgerührt, und 210 Gr. (12 Lot) feingesiebte Semmel-, besser Milchbrotbröseln, zwei Kaffeelöffel feingestoßener Zimt, ein halber Kaffeelöffel Nelken und die feingewiegte Schale einer halben Zitrone dazugegeben, das Ganze dann nochmals eine Viertelstunde gerührt, und der steife Schnee der sieben Eiweiß nebst zwei Eßlöffel Kirschwasser daruntergemengt. Inzwischen werden 560 Gr. (1 Pfund) schwarze Kirschen mittels eines zusammengebogenen Drahts (s. Nr. 1581) ausgesteint, hernach in eine flache, dick mit Butter bestrichene und dick mit Semmelbröseln bestreute Form halbfingerhoch von der gerührten Masse eingegossen, diese eben so hoch mit ausgesteinten Kirschen belegt, doch so, daß keine Kirsche an den Rand der Form kommt, über die Kirschen wieder halbfingerhoch von der gerührten Masse gegeben, hierauf wieder Kirschen, und das Ganze zuletzt mit der gerührten Masse bedeckt. Nun wird der Kuchen in etwas abgekühltem Ofen anderthalb Stunden langsam gebacken, zuletzt auf die zum Servieren bestimmte Platte umgestürzt, und warm oder kalt zu Tisch gegeben. — Die Kirschen kann man auch unausgesteint dazu verwenden, wo man sie dann gleich unter die Masse mengt, und diese im Ganzen einfüllt.

1593. Kirschenkuchen auf gewöhnliche Art. Kirschenpolster.

Fünf altgebackene, abgeriebene Semmeln werden in halb Milch halb Wasser eingeweicht, und nach einer halben Viertelstunde fest ausgedrückt. (Es darf das Brot dabei nicht zu

weich werden.) Unterdes rührt man 140 Gr. (¼ Pfund) Butter leicht ab, gibt 105 Gr. (6 Lot) Zucker und fünf Eier darein, rührt dies nochmals gut ab, fügt das ausgedrückte Brot, etwas feinen Zimt und feingewiegte Zitronenschale bei, und nachdem alles noch recht gut zusammen abgerührt, werden 560 Gr. (1 Pfund) schwarze Kirschen in die Masse gemengt. Man füllt jetzt das Ganze in eine gut mit Butter bestrichene und mit Semmelbröseln ausgestreute Form, und bäckt den Kuchen in mittelheißem Ofen schön braun.

1594. Weichselkuchen.

1595. Weichselkuchen mit einer Kruste.

1596. Weichselkuchen mit Creme.

1597. Weichselkuchen mit gekochter Creme.

1598. Weichselkuchen mit einem Gitter.

1599. Weichselkuchen mit ausgestochenem Blätterteig.

1600. Weichselkuchen von Hefenteig.

Werden wie die Kirschenkuchen gleichen Namens (Nr 1581 bis 1584, 1586, 1587) bereitet und beendet, nur daß man sie, statt mit Kirschen, mit Weichseln belegt, und 140 Gr. (¼ Pfund) feinen Zucker mehr über dieselben streut.

1601. Aepfelkuchen.

Ein aufgeschlagenes rundes Kuchenblech wird mit zweimesserrückendick ausgewargeltem Blätterteig (Nr. 1394) oder mürbem Teig (Nr. 1399) ausgefüttert, auf diesen abgeschälte, je in acht Teile verschnittene Aepfel von einer Gattung[1], welche gern weich wird, dicht nebeneinander rundum schneckenartig eingelegt, das Ganze dann dick mit Zucker und Zimt bestreut, und in gutem Ofen gelb gebacken.

1602. Aepfelkuchen mit einer Kruste.

Bereitet und beendet man wie vorigen, nur daß eine Handvoll feingewiegte Mandeln, ebensoviel geriebenes Milchbrot, eine Handvoll Zucker und etwas Zimt untereinandergemengt, und die Aepfel vor dem Backen damit bestreut werden. Kurz zuvor, ehe der Kuchen in den Ofen kommt, gießt man dann noch 52 Gr. (3 Lot) zerlassene Butter mit einem Eßlöffel sorgfältig darüber.

1603. Aepfelkuchen mit Creme.

Der Kuchen wird wie obiger und von demselben Teige bereitet. Nachdem er mit Aepfeln belegt ist, werden zwei Eier, ⅛ Ltr. (½ Schoppen) Rahm oder gute Milch, ein Kaffeelöffel

Zimt oder ein halber Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale, 105 Gr. (6 Lot) Zucker und 52 Gr. (3 Lot) zerlassene Butter aneinander abgesprudelt, mit dieser Creme der Kuchen übergossen, und derselbe leicht gelb gebacken.

1604. Aepfelcompotkuchen auf französische Art.

Man bereite und backe einen Kuchen nach Nr. 1585. Unterdes nehme man Aepfel, die sich weich kochen, aber nicht leicht zerfallen, schäle sie schön ab, schneide sie in gleiche Schnitze, und werfe sie sofort in kaltes Wasser, worin einige Tropfen Essig sind, damit sie weiß bleiben. Nun setze man in einer messingenen Pfanne 1 Ltr. (1 Maß) Wasser und ein Glas Wein auf's Feuer, gebe 210 Gr. (12 Lot) Zucker und eine Zitronenschale darein, und koche, sobald dieses zusammen siedet, einen Teil der Schnitze zugedeckt darin weich, doch so, daß sie nicht zerfallen. Hernach bringe man sie behutsam mit dem Schaumlöffel auf ein Sieb oder einen Durchschlag, koche wieder einen Teil der Schnitze in dem zurückgebliebenen Sude weich, und fahre so fort, bis alle Schnitze gekocht sind. Den Absud gieße man durch ein Sieb, und lasse ihn dann mit 70 Gr. (4 Lot) Zucker so lang kochen, bis das Gekochte dicklich vom Löffel läuft. Jetzt gebe man davon zur Probe auf einen Teller: wenn der Saft nach einer kleinen Weile besteht (zur Gelée wird), so ist er fertig, und man stelle ihn eine halbe Viertelstunde bei Seite. Inzwischen lege man in den Kuchen, aus dem mittlerweile sämtliches Papier entfernt wurde, die erkalteten Aepfelschnitze dicht nebeneinander schneckenartig ein, und ziehe hernach die bereits ganz bestandene Gelée (Aepfelsulz) mit einem Löffel überall über die Aepfel. — Feiner wird der Kuchen, wenn man ihn während des Backens, statt mit zusammengeballtem Papier, mit rohen, in Blättchen geschnittenen Aepfeln auslegt. Diese rohen Aepfel werden gleich dem Papier nach dem Backen wieder entfernt.

1605. Berliner Aepfelkuchen.

Man bereitet und bäckt einen Kuchen, wie in voriger Nummer bemerkt, und belegt und überzieht ihn nach Erkalten mit demselben Compot und der nämlichen Gelée, wie dort angegeben. Inzwischen wird ein Teil des Butterteigs zurückbehalten, dieser etwas dünner als der zum Boden bestimmte ausgewargelt, und davon fingerbreite Streifen abgerädelt, welche man auf dem Backblech zu einem Gitter (s. Nr. 1586) genau nach der Größe des Kuchens ordnet und abrundet. Dieses wird leicht mit Wasser bespritzt, mit feingestoßenem Zucker be-

stäubt, und leicht gelb gebacken, dann behutsam auf ein starkes Papier geschoben, und von diesem auf den hergerichteten fertigen Kuchen gebracht, so daß letzterer genau damit bedeckt ist. Sollte vom Gitter etwas hervorstehen, so wird es mit einer Schere oder einem scharfen Messer abgeschnitten und abgerundet. — Statt sofort das Compot mit der Gelée zu überziehen, kann man auch das Gitter über dasselbe legen, und die Gelée dann mit einem Löffel behutsam in die Carreaus einfüllen.

1606. Aepfelkuchen mit einem Gitter.

Ein aufgeschlagenes Kuchenblech wird mit Blätterteig (s. Nr. 1394) ausgelegt, dieser nach Nr. 1601 mit Aepfeln belegt, und das Ganze mit vier Eßlöffel feinem Zucker, der mit einem Kaffeelöffel Zimt vermengt ist, überstreut. Nun werden ganz schmale Streifen vom nämlichen Butterteig gitterartig (s. Nr. 1586) darübergelegt, das Vorstehende derselben abgeschnitten, der Kuchen durch ein Sieb mit feinem Zucker besäet, mit Wasser besprengt, und in nicht zu heißem Ofen gebacken.

1607. Aepfelkuchen mit Marmelade.

Zehn bis zwölf gute Kochäpfel werden geschält, ausgegraben und in dünne Blättchen geschnitten, diese mit einem Stück Zucker, 70 Gr. (4 Lot) Butter, einem Gläschen Wasser und ebensoviel Wein auf's Feuer gesetzt, zugedeckt weichgedünstet, dann durch ein Sieb oder einen Durchschlag getrieben, und die Marmelade noch mit etwas Zucker versüßt und ein Kaffeelöffel feinverwiegte Zitronenschale daruntergemengt. Nachdem nun von zweimesserrückendick ausgewargeltem Butterteig (Nr. 1394) nach beliebiger Größe ein runder Boden ausgeschnitten, wird die Marmelade fingerdick daraufgestrichen, und dabei rings am Rand herum zweifingerbreit leer gelassen, dann vom Butterteig acht schmale Streifchen abgerädelt und derart im Viereck über die Marmelade gelegt, daß immer zwei Riemen nebeneinander liegen und in der Mitte ein schönes Viereck bleibt, und zuletzt ein zweifingerbreiter Streifen vom Butterteig abgeschnitten und um den ganzen leeren Rand gelegt. Das von den Riemen allenfalls Vorstehende wird jetzt abgeschnitten, der Kuchen mit Zucker besäet, und schön gebacken.

1608. Aepfelkrapfen.

Zehn bis zwölf gute Kochäpfel werden abgeschält und in sehr feine Schnitzchen geschnitten, diese in einem irdenen Tiegel auf's Feuer gesetzt, und mit einem kleinen Gläschen Wein, Zucker, Zimt, feinverwiegter Zitronenschale und 140 Gr.

($^1/_4$ Pfund) großen und ebensoviel kleinen, gewaschenen Weinbeeren auf Kohlen oder im Ofen zugedeckt weichgedünstet. Das Umrühren sollte man wo möglich unterlassen, damit die Schnitzchen ganz bleiben. Von zweimesserrückendick ausgewargeltem Blätterteig (Nr. 1394) wird nun ein beliebig großer runder Boden mit dem Backrädchen abgerädelt, auf ein Backblech gebracht, rings um den Rand ein abgerädelter Streifen von Blätterteig gezogen, und der innere Raum mit den erkalteten Aepfeln, worunter nach Belieben abgezogene, feinverwiegte Mandeln, feinverschnittener Zitronat und Pomeranzenschale gemengt wurden, überall gleichdick belegt. Alsdann rädelt man von demselben Teig einen Deckel ab, der fingerbreit größer sein muß als der Boden, legt solchen auf Papier, und rädelt ihn zu zweifingerbreiten Streifen, dabei jedoch immer fingerbreit vom Rand entfernt bleibend, so daß der Deckel ringsum noch zusammenhält, hebt ihn nun mit dem Papier auf, und läßt ihn von diesem passend auf den Krapfen glitschen, wo man ihn sorgfältig mit Ei bestreicht, und das Ganze in gutem Ofen schön gelb bäckt. — Oft wird der Deckel auch nicht durchgerädelt, sondern sofort über den Krapfen gelegt, wo dann die so fein als möglich geschnittenen Aepfel nicht mit Wein gedünstet, sondern sogleich roh mit Zucker, Zimt, Weinbeeren, Zitronenschale und Zitronat untereinandergemengt, und auf den Teigboden verteilt werden. Nach dem Bestreichen mit Ei macht man dann mit einem spitzigen Messer einige Verzierungen in den Deckel, und drückt den Rand ringsum, in zweifingerbreiten Zwischenräumen, mit dem schneidigen Teil eines Messers ein, so daß dadurch kleine Bögen entstehen. — Schöner läuft der Teig auf, wenn statt des Backrädchens ein Messer angewendet wird.

1609. Aepfelschnitten.

Man bereitet von 280 Gr. ($^1/_2$ Pfund) Butter einen Butterteig (Nr. 1394), und wargelt denselben zu zweimesserrückendicken Platten. Zu gleicher Zeit werden zehn bis zwölf gute Kochäpfel geschält, vom Kernhaus befreit, und in kleine Blättchen geschnitten, diese in einem Tiegel oder Kastrol mit einem Gläschen Wein, etwas Wasser, 105—140 Gr. (6—8 Lot) Zucker, 70 Gr. (4 Lot) gewaschenen Weinbeeren und etwas gestoßenem Zimt weich und kurz eingedünstet, dann verrührt, und zum Erkalten gestellt. Nun legt man die eine Teigplatte in ihrer ganzen Größe auf ein Backblech, streicht die erkaltete Marmelade darüber, und bedeckt diese dann mit der andern Platte, indem man letztere auf das Wargelholz aufrollt, und sie hiervon, an der obern Seite anfangend, auf die Aepfel herunterläßt.

Nachdem mit dem Wargelholz noch leicht über den ganzen Kuchen hingefahren, damit alles schön gleich sich darstelle, werden mit einer scharfen Messerspitze der Quere nach dreifingerbreite Streifen leicht ein- doch nicht durchgeschnitten, und ebenso von der Gegenseite, so daß dadurch handgroße verschobene Vierecke gezeichnet sind. Alsdann wird der ganze Kuchen mit verklopftem Ei bestrichen, in gutem Ofen schön gelb gebacken, und sobald er aus dem Ofen kommt, verschneidet man ihn mit einem großen Messer in die vorbezeichneten Schnitten. — Können auch auf folgende Weise verziert werden: Man taucht den Rand der Schnitten in verklopftes Eiweiß und dann in Grobzucker oder bunten Streuzucker, und richtet sie hernach, einem Stern ähnlich, aufgehäuft auf die Platte an.

1610. Zwetschgenkuchen.

Bereitet und beendet man ganz wie den Kuchen Nr. 1581, nur daß, statt Kirschen, ausgesteinte Zwetschgen schnecken- oder, was noch besser, sternartig dicht nebeneinandergelegt, und zum Bestreuen zwei Eßlöffel Zucker mehr verwendet werden.

1611. Zwetschgenkuchen mit abgeschälten Zwetschgen.

Bereitet man ganz wie vorigen, nur brüht man hierzu die Zwetschgen mit siedendem Wasser an, und läßt sie zugedeckt eine Viertelstunde stehen. Hernach wird das Wasser abgeschüttet, die Haut von den Zwetschgen abgezogen, und letztere der Länge nach geteilt und ausgesteint. Man kann auch den Zwetschgen die Haut mit einem feinen Messer abziehen, ohne dieselben anzubrühen. Mit diesen Zwetschgen wird der Kuchen wie voriger belegt, dann gut gezuckert und gebacken.

1612. Zwetschgenkuchen mit einer Kruste.

Bereitet und beendet man ganz nach dem Kirschenkuchen Nr. 1582, nur werden, statt Kirschen, Zwetschgen verwendet.

1613. Zwetschgenkuchen von Hefenteig.

Wird ganz nach Nr. 1587 bereitet und beendet, nur verwendet man Zwetschgen statt Kirschen, und nimmt etwas mehr Zucker dazu.

1614. Zwetschgenkuchen mit Dunstzwetschgen im Winter.

Ein aufgeschlagenes Kuchenblech wird mit mürbem Teig (Nr. 1399) oder Blätterteig (Nr. 1394) ausgelegt, der Boden hie und da mit dem Messer eingestupft, und das Ganze in

heißem Ofen zur Hälfte gebacken. Hernach legt man in Dunst gekochte ausgesteinte Zwetschgen (Nr. 1936) darein, bestreut den Kuchen mit Zimt und Zucker, bringt ihn nochmals in den Ofen, und bäckt denselben fertig.

1615. Zwetschgenkuchen mit dürren Zwetschgen.

Ein aufgeschlagenes Kuchenblech wird mit mürbem Teig, oder mit Blätterteig, oder auch mit Hefenteig ausgelegt. Unterdes setzt man 560 Gr. (1 Pfund) gewaschene gedörrte Zwetschgen mit so viel Wasser zum Feuer, daß solche damit bedeckt sind, kocht sie ganz weich und kurz ein, und leert sie in eine Schüssel, wo man sie aussteint. Nun nimmt man sie auf ein Hackbrett, und verwiegt sie ganz fein, bringt das Gewiegte wieder in den zurückgebliebenen Saft, und gibt nach Belieben Zucker, Zimt, ein kleines Gläschen guten Wein und einen Eßlöffel Semmelbröseln, allenfalls auch noch gewiegte Mandeln dazu. Dies alles wird dann untereinandergemengt, auf den Teig eingefüllt und glattgestrichen, und das Ganze in gutem Ofen gebacken. — Man kann auch aus dem Blätter- oder Hefenteig nach Nr. 1586 oder 1587 ein Gitter bereiten, und den Kuchen wie dort beschrieben damit belegen.

1616. Zwetschgenkuchen mit dürren Zwetschgen mit Mandelguß.

Es werden in der Größe, wie man den Kuchen wünscht, nach Nr. 36 Flädlein gebacken, und unterdes nach Nr. 1615 getrocknete Zwetschgen gekocht. Nun bestreicht man ein mit abnehmbarem Rande versehenes Kuchenblech mit Butter, und bedeckt dessen Boden mit einem Flädlein, auf dasselbe streicht man dann gut messerrückendick von der Zwetschgenmarmelade, bedeckt diese wieder mit einem Flädlein, und so wird fortgefahren, bis acht oder neun Flädlein verbraucht sind; das Letzte muß ein Flädlein sein. Alsdann wird nach Nr. 1619 ein Mandelguß bereitet, dieser über das Ganze gegossen, und der Kuchen in mittelheißem Ofen gebacken. Nachdem der Rand des Blechs abgenommen, wird der Kuchen behutsam auf die Tortenplatte gegeben, und mit Zucker besäet.

1617. Aprikosenkuchen.

Ein aufgeschlagenes Kuchenblech wird nach Nr. 1581 mit Blätterteig ausgelegt, dann abgeschälte, gespaltene, ausgesteinte Aprikosen dicht nebeneinander daraufgegeben, und solche ganz dick mit Zucker bestreut, der Kuchen nun in gutem Ofen gebacken, und vor dem Servieren noch gut mit Zucker bestäubt.

1618. Aprikosencompotkuchen.

Wird ganz nach Nr. 1585 bereitet, nur verwendet man dabei Aprikosencompot (Nr. 1279).

1619. Johannisbeerkuchen mit Mandelguß.

560 Gr. (1 Pfund) abgezupfte, frische Johannisbeeren werden mit 280 Gr. (½ Pfund) feinem Zucker überstreut und einige Stunden stehen gelassen, unterdes ein aufgeschlagenes Kuchenblech, dessen Rand man abnehmen kann, mit messerrückendick ausgewargeltem Blätterteig (Nr. 1394) oder mit mürbem Teig (Nr. 1399) so ausgefüttert, daß der Teig noch an den halben Rand heraufgeht, und auf denselben nun die gezuckerten Johannisbeeren gleichmäßig verteilt. Alsdann werden sechs Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, und 210 Gr. (12 Lot) abgezogene, fein länglichgeschnittene Mandeln und 280 Gr. (½ Pfund) feiner Zucker daruntergemengt, der Kuchen mit diesem Guß überzogen, durch's Sieb mit feinem Zucker besäet, und in nicht zu heißem Ofen gebacken.

1620. Johannisbeerkuchen mit einem Gitter.

Ein aufgeschlagenes Kuchenblech wird nach voriger Nummer mit Blätterteig ausgefüttert, und dieser mit gezuckerten Johannisbeeren fingerdick bedeckt, dann verklopft man sechs Eiweiß, bis sie zu schäumen anfangen, mengt darunter 280 Gr. (½ Pfund) feinen Zucker und 210 Gr. (12 Lot) feingewiegte Mandeln, und gießt dies über die Johannisbeeren. Hernach rädelt man von dem übrigen Blätterteig schmale Streifen ab, legt solche gitterartig (s. Nr. 1586) über den Kuchen, übersäet diesen mit feinem Zucker, und bäckt ihn in nicht zu heißem Ofen.

1621. Johannisbeercompotkuchen.

Der Teig von Nr. 1397 oder 1399 wird zweimesserrückendick ausgewargelt, und hieraus ein runder Boden geschnitten, den man in ein butterbestrichenes Kuchenblech mit abnehmbarem Rand legt. Von dem übrigen Teig wargelt man mit der flachen Hand eine kleinfingerdicke Rolle, welche man um den mit Ei bestrichenen Rand des Bodens legt und dabei etwas andrückt. Nun wird der ganze Kuchen mit dem Messer eingestupft, und in nicht zu heißem Ofen gelb gebacken, was ungefähr eine gute Viertelstunde Zeit erfordert, dann wieder herausgenommen, auf die Tortenplatte gelegt, und mit Johannisbeercompot (Nr. 1288) halbfingerdick überstrichen. Aus dem übrigen Teig bereitet man nach Nr. 1605 ein Gitter, bäckt jedoch solches mehr weiß als gelb, dann wird der Kuchen damit belegt, und solcher wie dort beschrieben beendet.

1622. Heidelbeerkuchen.

Wird wie die Kirschenkuchen Nr. 1581 und 1587 bereitet und beendet, nur nimmt man, statt Kirschen, ausgelesene Heidelbeeren, und mehr Zucker.

Anmerkung. Die Kuchen Nr. 1619, 1620 und 1622 müssen einen

Tag vor Gebrauch bereitet werden, weil das Obst sich durch's Stehen verdickt. — Bei allen Obstkuchen, die Compotkuchen ausgenommen, kann man statt des Blätterteigs auch die unter Nr. 1396—1399 beschriebenen Teige in Anwendung bringen.

1623. Erdbeerkuchen.

In einer messingenen Pfanne oder einem Kastrol wird sechs Eßlöffel feines, gesiebtes Mehl mit $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) süßem Rahm glatt angerührt, 105 Gr. (6 Lot) Zucker, ebensoviel Butter, ein Kaffeelöffel feingewiegte Zitrone und ein wenig Salz beigefügt, und dies auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren zu einem zarten Brei gekocht, den man in eine Schüssel bringt und zum Erkalten stellt. Ist die Masse gänzlich erkaltet, so werden sechs Eigelb dareingerührt, und zuletzt der feste Schnee der sechs Eiweiß und sechs Eßlöffel gezuckerte Erdbeeren behutsam daruntergemengt. Nun wird ein aufgeschlagenes Kuchenblech nach Nr. 1581 mit Butterteig ausgefüttert, auf diesen 280 Gr. ($^1/_2$ Pfund) stark gezuckerte Erdbeeren gleichmäßig verteilt, darüber dann obige Masse halbfingerdick eingefüllt, glattgestrichen, und der Kuchen eine Stunde bei schwacher Hitze gebacken.

1624. Erdbeer- oder Himbeerkuchen mit Meringuenguß.

Ein aufgeschlagenes Kuchenblech wird mit mürbem oder Blätterteig ausgefüttert, und dieser in heißem Ofen zur Hälfte fertig gebacken, dann belegt man ihn halbfingerhoch mit gezuckerten Erd- oder Himbeeren, überstreicht solche fingerdick glatt mit Meringuenmasse (Nr. 1851), bestäubt das Ganze mit Zucker, und bäckt nun den Kuchen in abgekühltem Ofen fertig. Beim Himbeerkuchen nimmt man einige Eßlöffel mehr Zucker.

1625. Rhabarberkuchen.

Nachdem ein aufgeschlagenes Kuchenblech mit Blätter- oder mürbem Teig bis zum halben Rand herauf ausgelegt, gibt man zusammengeballtes Papier in den innern Raum, und bäckt den Teig zur Hälfte fertig. Inzwischen zieht man von frischgeschnittenen Rhabarberstengeln das Häutchen ab, schneidet die Stengel in fingerdicke, halbfingerlange Stückchen, und belegt hiermit dann den Teig, von dem zuvor das Papier entfernt worden. Nun verklopft man ein bis zwei Eigelb recht gut mit etwas Rahm oder Milch und zwei Eßlöffel gestoßenem Zucker, und gießt dies über den Kuchen, den man hernach vollends fertig bäckt. Alsdann wird er nochmals gut gezuckert, und wenn möglich noch etwas warm zu Tisch gegeben. — Dieser Kuchen schmeckt besonders gut im Frühjahr, wo es noch keine frischen Früchte gibt.

1626. Traubenkuchen.

Man zupft so viel Beeren von den Stielen ab, als man glaubt zum Kuchen nötig zu haben, und bringt sie in eine Pfanne.

Hier wird auf je 560 Gr. (1 Pfund) Beeren 280 Gr. ($^1/_2$ Pfund) Zucker dazugegeben, und beides zusammen mit ein klein wenig Wasser einmal schnell aufgekocht, die Beeren dann mit dem Schaumlöffel herausgehoben, und der Saft noch dicker eingekocht. Unterdes füttert man ein aufgeschlagenes Kuchenblech mit Blätterteig (Nr. 1394), und bestreut solchen mit zwei Handvoll gestoßenem Zwieback oder auch nur mit Milchbrotbröseln, darauf werden dann die ausgekühlten Traubenbeeren nebst einem Teil von dem verkühlten Saft eingefüllt, hernach ein Gitter von Butterteig (s. Nr. 1586) darübergelegt, oder ein Mandelguß (s. Nr. 1619) darübergezogen, und der Kuchen in gutem Ofen gebacken. — Falls ein Gitter auf denselben kommt, wird kurz vor dem Auftragen, wenn der Kuchen ganz erkaltet ist, der andere Teil des noch dicker eingekochten Saftes zwischen dem Gitter eingegossen.

1627. Topfen- oder süßer Käskuchen.

Ein aufgeschlagenes Kuchenblech wird mit messerrückendick ausgewargeltem Blätterteig (Nr. 1394) oder einem der Teige von Nr. 1396—1399 ausgelegt, so, daß der Teig die halbe Höhe des Randes deckt. Nun wird 560 Gr. (1 Pfund) Topfen mit 70 Gr. (4 Lot) zerlassener Butter, drei Eßlöffel Mehl, vier Eigelb, einem Kaffeelöffel Zimt, 105 Gr. (6 Lot) feinem Zucker, 70 Gr. (4 Lot) rein gewaschenen Rosinen, einer Obertasse süßem Rahm oder Milch und einem kleinen Kaffeelöffel Salz angerührt, und das zu Schnee geschlagene Weiße der Eier sowie nach Belieben eine Messerspitze Safran daruntergemengt. Mit dieser Masse bestreicht man gleichdick den Kuchen, bestreut denselben mit abgezogenen, länglich geschnittenen Mandeln, und bäckt ihn dann in guter Hitze.

1628. Saurer Rahmkuchen.

Mit Blätterteig wird wie in voriger Nummer ein aufgeschlagenes Kuchenblech ausgelegt. Nun rührt man zwei Eßlöffel feines Mehl mit $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) süßem und ebensoviel saurem Rahm glatt an, gibt sechs Eigelb, 140 Gr. ($^1/_4$ Pfund) feinen Zucker, 70 Gr. (4 Lot) gewaschene, ausgekernte große Weinbeeren, zwei Kaffeelöffel Zimt und etwas Salz dazu, verrührt alles gut miteinander, und mengt zuletzt den festen Schnee der sechs Eiweiß darunter. Mit dieser Masse wird sodann der Blätterteig begossen, solche auseinandergestrichen, 35 Gr. (2 Lot) abgezogene, fein länglich geschnittene Mandeln darübergestreut, und der Kuchen in gutem Ofen gebacken.

1629. Süßer Rahmkuchen.

Man legt ein Kuchenblech nach Nr. 1627 mit Blätterteig aus. Nun wird 70 Gr. (4 Lot) feiner Zucker mit sechs Eigelb dick gerührt, und darunter 35 Gr. (2 Lot) zerlassene Butter,

drei Eßlöffel feines gesiebtes Mehl, 1/2 Ltr. (2 Schoppen) süßer Rahm oder in dessen Ermangelung gute Milch, ein Kaffeelöffel Zimt, der steifgeschlagene Schnee der sechs Eiweiß und ein wenig Salz gemengt. Auf den Blätterteig streut man sodann 70 Gr. (4 Lot) gewaschene kleine Weinbeeren, gießt darüber die vorbeschriebene Masse, streut auf diese zwei Eßlöffel abgezogene, länglichgeschnittene Mandeln, und bäckt den Kuchen in gutem Ofen schön gelb.

1630. Thomaszuckerkuchen.

Nachdem ein aufgeschlagenes Kuchenblech mit geriebenem Butterteig (Nr. 1398) ausgelegt, rührt man 140 Gr. (1/4 Pfund) trockenen Thomaszucker mit zwei Eigelb und 1/4 Ltr. (1 Schoppen) dickem süßen Rahm gut ab, gibt dies auf den Teig, und bäckt nun den Kuchen schön in gutem Ofen.

1631. Chocoladecremekuchen.

420 Gr. (3/4 Pfund) Mehl wird auf ein Backbrett gesiebt, in der Mitte auseinandergestrichen, 280 Gr. (1/2 Pfund) Butter, halbsoviel Zucker und einige Körnchen Salz dazugegeben, und das Ganze nach Nr. 1399 zu einem feinen Teig gearbeitet. Dieser wird jetzt zweimesserrückendick ausgewargelt, und ein aufgeschlagenes Kuchenblech damit dann derart ausgefüttert, daß solcher am Rand zur Hälfte heraufgeht. Nun überlegt man den Boden mit einem genau nach seiner Größe geschnittenen Papier, füllt auf dieses bis zum Rand des Teiges Erbsen oder zusammengeballtes Papier ein, formt den Rand des Teiges mit den Fingern zu einer Schnur, und bäckt den Kuchen in gutem Ofen. Er wird jetzt herausgenommen, nach einigem Erkalten die Erbsen oder der Papierball nebst dem rundgeschnittenen Blatt Papier entfernt, und der leere Kuchen nochmals einige Minuten in den Ofen gestellt, damit er von innen austrockne. Inzwischen wird nachstehende Creme bereitet: Man gibt in eine Pfanne fünf Eigelb, 87 Gr. (5 Lot) Zucker, 52 Gr. (3 Lot) geriebene Chocolade, 17 Gr. (1 Lot) zu 1/8 Ltr. (1/2 Schoppen) aufgelöste Gélatine (Nr. 2151) und 3/8 Ltr. (1 1/2 Schoppen) Milch, rührt dies untereinander, und nimmt es auf's Feuer, wo man es unter fortwährendem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen kochend heiß macht, doch nicht zum Kochen kommen läßt. Nachdem zwei zu Schnee geschlagene Eiweiß daruntergemengt, wird die Creme sogleich heiß in den Kuchen eingefüllt, und derselbe kaltgestellt. — Sollte kein Blech wie das obenbemerkte vorrätig sein, so wird von dem Teig in gewünschter Größe ein runder Boden ausgeschnitten, und auf ein Backblech gebracht, vom übrigen Teig aber ein fingerbreiter, zweimesserrückendicker Streifen geschnitten, und um den vorher mit verklopftem Ei

bestrichenen Rand des Bodens gestellt. Dieser aufgestellte Teigstreifen wird nun mit dem Kneipeisen oder mit Zeigefinger und Daumen aufgezwickt, damit der Rand ein hübscheres Aussehen bekomme, der Boden dagegen mit der Messerspitze da und dort eingestupft, auf daß er beim Backen keine Blasen werfe. Alsdann wird, wie in Nr. 1640, Schluß, beschrieben, ein starker Papierstreifen herumgestellt, und nachdem der Rand des Kuchens noch mit Ei bestrichen, wird letzterer in gutem Ofen gebacken, und hernach mit obenbemerkter Creme heiß eingefüllt.

Anmerkung. In neuerer Zeit hat man zu dergleichen Kuchen, in geeigneter Größe, dreifingerbreite blecherne Ringe. Diese sind mit Scharnier versehen und unten scharf. Hat man nun den ausgewargelten Teig auf das Backblech gebracht, so stellt man den Ring darauf, und schneidet den Teig damit ab. Aus dem nebenherum vom Teig Abfallenden wird eine fingerdicke Rolle ausgewargelt, die man innerhalb des Ringes ringsum auf den Kuchen andrückt. Letzterer wird nun mit dem Messer eingestupft und samt dem Ring gebacken, nach dem Backen der Ring dann abgenommen.

1632. Zitronencremekuchen.

Unterscheidet sich von vorigem nur durch die Creme. Diese bereitet man wie folgt: In einer Pfanne werden fünf Eigelb, 87 Gr. (5 Lot) Zucker, ein Eßlöffel Zitronenzucker (Nr. 2051), ¼ Ltr. (1 Schoppen) Wein und 17 Gr. (1 Lot) zu ⅛ Ltr. (½ Schoppen) aufgelöste Gélatine (Nr. 2151) verklopft, dies gleich voriger Creme bis an's Kochen gebracht, und zwei zu Schnee geschlagene Eiweiß daruntergemengt. Die Creme wird dann, wie vorige, gleich heiß in den leeren Kuchen eingefüllt. — Statt Eierschnee kann man einen Teller Schlagrahm (Nr. 1445) in die bereits gänzlich erkaltete Creme mengen, und letztere dann kalt einfüllen. — Nach Belieben kann man den Kuchen auch braun glacieren. Man bestreut ihn nämlich, nachdem er eingefüllt ist, mit feinem Zucker, und brennt ihn mit einer glühenden Schaufel auf.

1633. Reiscremekuchen von mürbem oder Blätterteig.

Es wird mit mürbem Teig nach Nr. 1631 ein Kuchenblech ausgelegt, oder auf ein Backblech ein Kuchen wie dort beschrieben aufgesetzt. Verwendet man jedoch hierzu Blätterteig, so bereite und backe man den Kuchen nach Nr. 1585. Inzwischen wird 70 Gr. (4 Lot) feiner Reis mit kochendem Wasser einigemal abgebrüht, dies dann rein abgegossen, und derselbe nun in einem Kastrol oder Tiegel mit so viel Milch, daß sie dreifingerhoch darüberhingeht, auf dem Feuer langsam weich und trocken eingekocht, was in einer Stunde geschehen kann. Er wird sodann in eine Schüssel genommen, 17 Gr.

(1 Lot) zu 1/8 Ltr. (1/2 Schoppen) aufgelöste Gélatine (Nr. 2151), 210 Gr. (12 Lot) feiner Zucker und zwei Eßlöffel Zitronen- oder Vanillezucker (Nr. 2051, 2050) noch warm daruntergemengt, und dies jetzt zum Erkalten gestellt. Ist es gänzlich erkaltet, doch noch nicht völlig bestanden, so wird ein Teller Schlagrahm (Nr. 1445) daruntergemengt, die Masse hernach in den leeren Kuchen eingefüllt, und obenüber mit einem breiten, in heißes Wasser getauchten Messer glattgestrichen. — Schön sieht dieser Kuchen, wenn er mit länglichgeschnittenen Pistazien bestreut, oder wie voriger glaciert ist.

1634. Reiscremekuchen mit einem Gitter.

Von Blätterteig wird nach Nr. 1605 ein Kuchen und ein Gitter gebacken. Wenn ersterer nach jener Nummer ausgeleert und ein wenig von dem innern lockern Teig herausgenommen ist, wird er nochmals in den Ofen gebracht, damit das innere Teigige noch etwas nachbacke, dann die vorbeschriebene Creme eingefüllt und glattgestrichen, und darüber nun das zuvor mit Aprikosenmarmelade bestrichene Gitter gelegt. — Statt des Gitters können auch aus dem Butterteig, wie in Nr. 1663 bemerkt, Streifen abgerädelt oder Blümchen ausgestochen, und solche ganz wie dort beschrieben gebacken werden. Nach Erkalten werden sie mit oben angegebener Marmelade überstrichen, und nach genannter Nummer dann der Kuchen damit belegt.

1635. Vanillecremekuchen.

Bereitet man ganz nach dem Zitronencremekuchen (Nr. 1632), nur daß, statt des Weins, ebensoviel Milch genommen wird, und, statt des Zitronenzuckers, ebensoviel Vanillezucker (Nr. 2050) und einige Körnchen Salz.

1636. Chaudeaucremekuchen.

Man bereite und backe nach Nr. 1585 einen Kuchen von Blätterteig, oder verfahre nach Nr. 1631. Alsdann wird ein Ei und drei Eigelb, 70 Gr. (4 Lot) Zucker, an welchem eine Zitrone zur Hälfte abgerieben wurde, 1/4 Ltr. (1 Schoppen) alter Wein, der Saft einer halben Zitrone und 17 Gr. (1 Lot) zu 1/8 Ltr. (1/2 Schoppen) aufgelöste Gélatine (Nr. 2151) in einer messingenen Pfanne auf dem Feuer dick und schaumig geschlagen, bis es aufsteigen will, worauf man es etwas bei Seite stellt, die Creme dann in den gebackenen, ausgeleerten Kuchen füllt, und diesen, damit die Creme bestehe, an einen kalten Ort bringt. — Nach Belieben kann man in die Creme, wenn sie vom Feuer genommen, einige Eßlöffel Rum oder feinen Liqueur mengen.

1637. Chaudeaucremekuchen auf andere Art.

In einer messingenen Pfanne wird ein guter Eßlöffel Stärkmehl mit 1/4 Ltr. (1 Schoppen) gutem alten Wein glatt angerührt, vier Eigelb, zwei ganze Eier, die am Zucker abgeriebene und wieder abgeschabte Schale einer halben Zitrone, der Saft einer halben Zitrone und 140 Gr. (8 Lot) Zucker dareingegeben, und dies auf dem Feuer mit einer Schneerute dick und schaumig geschlagen, bis es aufsteigen will. Diese Creme füllt man nun gleich heiß in einen nach Nr. 1585 gebackenen Kuchen, bei dem jedoch der Teig von Nr. 1398 oder 1399 verwendet wurde, ein, und stellt denselben damit kalt.

1638. Gebackener Reiskuchen.

Ein aufgeschlagenes Kuchenblech wird mit mürbem oder Blätterteig (Nr. 1398, 1399, 1394) bis zur Hälfte des Randes herauf ausgefüttert. Inzwischen wird 70 Gr. (4 Lot) Reis mit kochendem Wasser angebrüht, dies hernach abgeschüttet, und der Reis mit so viel Milch zum Feuer gesetzt, daß letztere zweifingerhoch darüber hergeht. Dann gibt man noch 35 bis 52 Gr. (2—3 Lot) Butter dazu, und läßt das Ganze bei schwachem Feuer weich und trocken eindünsten. Unterdes wird ein Eßlöffel feines Mehl mit 1/16 Ltr. (1/4 Schoppen) guter kalter Milch glatt angerührt, sechs Eigelb, 105 Gr. (6 Lot) Zucker, ein Eßlöffel Zitronenzucker (Nr. 2051), ein klein wenig Salz und noch ein guter 1/4 Ltr. (1 Schoppen) Milch beigefügt, und dies zusammen auf dem Feuer zu einer dicklichen Creme gekocht. Nachdem sodann von den sechs Eiweiß ein steifer Schnee geschlagen, wird solcher samt der Creme unter den gekochten Reis gemengt, die Masse in das ausgefütterte Kuchenblech eingefüllt, und der Kuchen in gutem Ofen gebacken.

1639. Blitzkuchen.

315 Gr. (18 Lot) Butter wird leicht und schaumig abgerührt, acht Eigelb beigefügt, und dies zusammeu gut gerührt, dann mengt man die feingewiegte Schale einer Zitrone und 315 Gr. (18 Lot) Zucker darunter, mischt darein ebensoviel Mehl und den festgeschlagenen Schnee der acht Eiweiß, füllt die Masse in ein butterbestrichenes, zwei bis drei Finger hohes Kuchenblech (dessen Rand nicht abnehmbar ist, weil sonst die Butter auslaufen würde) nicht ganz voll ein, und bäckt den Kuchen in gutem Ofen.

1640. Rindenkuchen.

Man rührt vierzehn Eigelb mit 140 Gr. (8 Lot) feinem Zucker, ebensoviel süßen und 35 Gr. (2 Lot) bittern, abge=

zogenen, feingewiegten Mandeln eine halbe Stunde, rührt hierunter nach und nach langsam 560 Gr. (1 Pfund) etwas zerlassene Butter, fügt ein Stengelchen gestoßene Vanille, 9 Gr. (1/2 Lot) feinen Zimt, zwei Messerspitzen Muskatblüte und die feingewiegte Schale einer Zitrone bei, und rührt das Ganze noch eine Viertelstunde gut durch, worauf 140 Gr. (1/4 Pfund) feingesiebtes Mehl und der steife Schnee der vierzehn Eiweiß behutsam daruntergemengt wird. Nun streicht man eine runde, glatte, etwas tiefe Form mit Butter aus, schneidet von Papier einen genau passenden Boden, legt diesen in die Form, so, daß lediglich nur der Boden derselben damit gefüttert ist, füllt von der Masse fingerdick darauf, verstreicht dies gleichmäßig, und bäckt den Kuchen in gutem Ofen eine Viertelstunde zu gelber Farbe. Er wird sodann aus dem Ofen genommen, und von der Masse nochmals fingerdick gleichmäßig daraufgestrichen, hernach ein Backstein in den Ofen gestellt und auf diesen der Kuchen, um ferneres Backen von unten zu verhüten, und letzterer von oben neuerdings eine Viertelstunde zu gelber Farbe gebacken. Dieses Verfahren wiederholt man so oft, bis die Masse zu Ende ist, löst nach dem letzten Backen dann den Kuchen an der Form herum ab, und stürzt ihn behutsam auf ein umgewendetes Sieb, indem man zugleich das Papier abnimmt. Nach gänzlichem Erkalten wird er auf ein Brettchen gelegt und mittels eines scharfen Messers rundum etwas abgeschnitten, damit die Schattierung des Backens sich zeige, derselbe oben mit Punschglasur (Nr. 2062) überzogen, und in abgekühltem Ofen getrocknet. Alsdann spritzt man mit Spritzglasur (Nr. 2055) Bogen, Kränze oder Laubwerk darauf, setzt mit Johannisbeergelée (Nr. 1910), welche wie die Spritzglasur verbraucht wird, kleine Blümchen oder nur Punkte dazwischen, verziert den Kuchen mit eingemachten Früchten, und serviert ihn auf einer mit ausgeschnittenem Tortenpapier belegten Platte. — Im Falle keine hinlänglich tiefe Form da wäre, hilft man mit einem Papierstreifen. Ist nämlich die Form von der Masse so weit angefüllt, daß sie noch fingerbreit Leere hat, so wird ein gut 6 Ctm. (2 Zoll) breiter Streifen Papier mit Butter bestrichen, und solcher behutsam, mit der unbestrichenen Seite nach außen, in die Form herumgestellt; an den Enden pappt man den Streifen mit Mehlkleister zusammen. Damit das Papier einen Halt bekomme, füllt man gleich eine Schicht von der Masse darein. Im übrigen bäckt man dann den Kuchen wie oben angezeigt fertig.

1641. Sandkuchen.

315 Gr. (18 Lot) Butter wird leicht abgerührt, das

gleiche Gewicht feingesiebter Zucker, sieben ganze Eier, ein Eßlöffel Zitronenzucker (Nr. 2051), auch ein klein wenig Salz beigefügt, und dies zusammen schaumig abgerührt. Alsdann rührt man 315 Gr. (18 Lot) Stärkmehl oder anderes ganz feines Mehl darunter, füllt das Ganze in ein aufgeschlagenes, mit Butter leicht ausgestrichenes Kuchenblech, und streicht es obenüber glatt. Nun wird der Kuchen mit abgezogenen halbierten Mandeln belegt, leicht mit Ei bestrichen, das mit einem Eßlöffel Wasser gut verklopft wurde, dann mit feinem Zucker bestäubt, in gutem Ofen gebacken, und hernach gleich herausgestürzt.

1642. Mandelkuchen.

140 Gr. (1/4 Pfund) Mehl, 70 Gr. (4 Lot) Butter, ebensoviel Zucker, ein Ei, zwei Eßlöffel Wein und eine Messerspitze Salz wird auf dem Backbrett zu einem leichten Teig gearbeitet, den man rund auswargelt, in ein butterbestrichenes Kuchenblech einlegt, und mit eingemachten Früchten bestreicht. Nun wird 140 Gr. (1/4 Pfund) feingesiebter Zucker, ebensoviel abgezogene, feingestoßene Mandeln, worunter auch einige bittere sein dürfen, die feinverwiegte Schale einer halben Zitrone und fünf Eigelb zusammen dick gerührt, dann das Weiße der fünf Eier zu steifem Schnee geschlagen, und solcher nebst 105 Gr. (6 Lot) zerlassener Butter langsam unter das Gerührte gemengt. Mit dieser Masse wird jetzt der Kuchen übergossen, und derselbe in nicht zu heißem Ofen gebacken. Man kann ihn dann mit irgend einer Glasur überziehen, und ihn noch einige Minuten in den Ofen bringen, damit dieselbe trocken und glänzend erscheint. Nach Fertigsein wird er behutsam auf die dazu bestimmte Platte gehoben.

1643. Nußkuchen.

420 Gr. (3/4 Pfund) gesiebtes Mehl und ebensoviel gebröckelte Butter wird auf das Backbrett genommen, und mit einem Hackmesser untereinandergehackt, bis Mehl und Butter einander angenommen haben. Nun rührt man 420 Gr. (3/4 Pfund) feinen Zucker mit vier ganzen Eiern und acht Eigelb eine Stunde dickschaumig ab, und gibt dazu dann das gehackte Mehl, 210 Gr. (12 Lot) gewaschene kleine Weinbeeren, 140 Gr. (8 Lot) feingewiegte Nußkerne, 70 Gr. (4 Lot) feingewiegten Zitronat, die feingewiegte Schale einer Zitrone, und zuletzt den festgeschlagenen Schnee der acht Eiweiß. Nachdem alles gleichmäßig untereinandergemengt, doch nicht gerührt ist, wird es in eine etwas flache, butterbestrichene Form eingefüllt, und in nicht zu heißem Ofen eine Stunde gelb gebacken. Da

der Kuchen nicht so leicht durchbäckt, muß man nach dieser Zeit mit einem spitzigen Hölzchen hineinstechen: kommt solches rein heraus, so ist er fertig, bleibt aber Masse am Hölzchen hängen, so muß man denselben noch eine Viertelstunde backen. Hernach stürzt man ihn auf ein Sieb zum Auskühlen, deckt eine Platte darauf, und wendet ihn damit um. Er wird dann mit einer beliebigen Glasur überzogen, und samt der Platte noch einige Minuten in einen abgekühlten Ofen zum Trocknen gestellt.

1644. Magdalenenkuchen.

840 Gr. (1 1/2 Pfund) feines Mehl wird auf ein Nudelbrett gesiebt, auseinandergestrichen, und in die Mitte 560 Gr. (1 Pfund) frische, weiche Butter, sechs Eigelb, 87 Gr. (5 Lot) feiner Zucker, zwei Eßlöffel Vanillezucker (Nr. 2050), etwas Salz und ein starker 1/4 Ltr. (1 Schoppen) dicker, süßer Rahm gegeben. Man macht dies nun zu einem Teig leicht durcheinander, und arbeitet denselben gut ab, bis er glatt ist, worauf er eine Stunde an einen kühlen Ort gestellt, und hernach zu einem zweifingerdicken, runden Kuchen ausgewargelt wird. Diesen setzt man auf ein butterbestrichenes Papier. zieht solches sorgfältig auf ein Backblech, bestreicht den Kuchen mit verklopftem Ei, bestreut ihn mit abgezogenen, gespaltenen Mandeln und Zucker, und bäckt ihn in mittelheißem Ofen.

Anmerkung. Sehr zweckmäßig ist es, um diesen und ähnliche Kuchen mittels Mehlkleister einen zweifingerbreiten Streifen von starkem Papier zu befestigen. Es geschieht dies derart, daß man letzteren unten etwas einbiegt und das Eingebogene dann mit Mehlkleister bestreicht, wodurch der Streifen, den man aufrecht um den Kuchen stellt, am Boden des Bleches anklebt. Noch bessere Dienste leistet in dieser Beziehung ein Blechring, wie solcher in Nr. 1631, Anmerkung, beschrieben.

1645. Magdalenenkuchen mit Rosinen.

Bereitet und beendet man ganz nach vorigem, nur kommen in den Teig 280 Gr. (1/2 Pfund) gewaschene Rosinen.

1646. Prophetenkuchen.

Man rührt 280 Gr. (1/2 Pfund) Butter leicht ab, gibt dazu acht Eier, 280 Gr. (1/2 Pfund) unabgezogene, feinverwiegte Mandeln, 140 Gr. (1/4 Pfund) Kandis- und ebensoviel weißen Zucker, beide fein gestoßen, die feinverwiegte Schale einer Zitrone nebst deren ausgekerntem und abgehäuteten sowie überwiegtem Fleisch, einen Kaffeelöffel Zimt, einen halben Kaffeelöffel Nelken, 105 Gr. (6 Lot) Zitronat und ebensoviel Pomeranzenschale, beides fein überschnitten, ein wenig Salz und 560 Gr. (1 Pfund) Mehl, und macht alles gut untereinander. Die Masse wird nun auf das Backbrett genommen, und zugedeckt eine Stunde

zum Ruhen gestellt, dann unter Bestäuben mit Mehl zu einem fingerdicken Kuchen ausgewargelt, und dieser mit einem Ausstecher zu mehreren kleinern Kuchen ausgestochen, die die Größe einer großen runden Kaffeetasse haben. Sie werden dann nebeneinander auf ein Backblech gelegt, mit verklopftem Ei bestrichen, mit länglichgeschnittenen und mit Zucker vermischten Mandeln dick bestreut, und behutsam gelb gebacken. — Gibt man gewöhnlich zum Thee oder Kaffee. — Sie können nach Belieben auch verziert werden: man taucht die Kuchen nach dem Backen dann mit dem Rand zuerst in verklopftes Eiweiß, und hernach in Grobzucker (Nr. 2054).

1647. Türkischer Kuchen.

87 Gr. (5 Lot) Butter wird leicht abgerührt, dann gibt man fünf Eier, 140 Gr. (8 Lot) feinen Zucker und die feingewiegte Schale einer halben Zitrone dazu, rührt dies zusammen gut ab, und knetet es mit so viel Mehl, daß es einen etwas starken Teig gibt. Dieser wird nun halbfingerdick ausgewargelt, dann so fest wie möglich zu einer Wurst zusammengerollt, in ein Tuch eingeschlagen, und zwei Stunden in den Keller gebracht. Hernach wird er auf einem Backbrett zu halbfingerdicken Scheiben geschnitten, diese nebeneinander auf ein Backblech gelegt, mit verklopftem Ei bestrichen, mit abgezogenen halben Mandeln belegt, mit Zucker bestreut und gelb gebacken. — Eignet sich am besten zu Thee oder Kaffee.

1648. Englischer Kuchen.

560 Gr. (1 Pfund) Butter wird leicht gerührt, und acht verklopfte Eier, 420 Gr. (3/4 Pfund) feiner Zucker, ebensoviel reingewaschene Rosinen, 140 Gr. (1/4 Pfund) feingeschnittene Mandeln, 1/8 Ltr. (1/2 Schoppen) Rum, 140 Gr. (1/4 Pfund) feingeschnittener Zitronat, ebensoviel Pomeranzenschale, 560 Gr. (1 Pfund) feingesiebtes Mehl und zuletzt der steife Schnee der acht Eiweiß daruntergemengt. Mit der Hälfte dieser Masse belegt man nun ein butterbestrichenes, aufgeschlagenes Kuchenblech, streicht darauf messerrückendick eingemachte Kirschen oder Himbeeren, gibt auf dies dann die andere Hälfte der Masse, und nachdem noch einige verklopfte Eiweiß, Zucker, Zimt und feingeschnittene Mandeln darübergestrichen, wird der Kuchen in nicht zu heißem Ofen gebacken.

1649. Buffert.

140 Gr. (1/4 Pfund) Zucker wird mit acht Eigelb schaumig gerührt, und 52 Gr. (3 Lot) gewaschene kleine Weinbeeren und ebensoviel kandierte feingeschnittene Pomeranzenschale daruntergegeben. Nun hackt man 175 Gramm (10 Lot) Mehl, 140 Gramm (8 Lot) Butter und einige

Körnchen Salz auf dem Backbrett mit einem großen Messer gut untereinander, und rührt solches unter obige Masse. Nachdem noch der festgeschlagene Schnee der acht Eiweiß daruntergemengt, wird das Ganze in eine beliebige, mit Schmalz ausgestrichene und mit Zucker bestreute Form eingefüllt, und der Kuchen in nicht zu heißem Ofen gelb gebacken, wo man ihn dann sofort auf ein Sieb herausstürzt. — Wird meist zum Thee gegeben.

1650. Plumcake auf feinere Art.

(Siehe Nr. 1550.)

Man rührt 560 Gr. (1 Pfund) Butter schaumig ab, fügt 280 Gr. (1/2 Pfund) rohe, verwiegte Mandeln, 560 Gr. (1 Pfund) feinen Zucker und vierundzwanzig Eigelb bei, und rührt dies zusammen leicht ab. Nun werden 560 Gr. (1 Pfund) kleine und 280 Gr. (1/2 Pfund) große, gewaschene, gut abgelaufene Weinbeeren, 105 Gr. (6 Lot) feingeschnittener Zitronat, ebensoviel Pomeranzenschale, 9 Gr. (1/2 Lot) gestoßene Nelken, 17 Gr. (1 Lot) Zimt, die feingewiegte Schale einer Zitrone, eine Messerspitze Salz, geriebene Muskatnuß, 560 Gr. (1 Pfund) feingesiebtes Mehl, der festgeschlagene Schnee der vierundzwanzig Eiweiß und 1/8 Ltr. (1/2 Schoppen) Rum daruntergemengt, die Masse in eine große, tiefe, runde, butterbestrichene, an Boden und Wänden mit butterbestrichenem Papier ausgelegte Form eingefüllt, und der Kuchen anderthalb Stunden in heißem Ofen gebacken. Man stürzt ihn sodann auf ein Sieb und von diesem auf die Platte, wo sofort 1/8 Ltr. (1/2 Schoppen) Rum langsam gleichmäßig darübergegossen wird. Zuletzt wird er mit Wasserglasur (Nr. 2063) überstrichen, und in abgekühltem Ofen getrocknet; verwendet wird er erst den zweiten oder dritten Tag.

1651. Pumpernickel von Backwerkabfällen oder übriggebliebenem Backwerk.

Zehn Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, in diesen 210 Gr. (12 Lot) Zucker, 35 Gr. (2 Lot) abgezogene, feingewiegte Mandeln und zehn Eigelb gemengt, und solches zusammen abgerührt, worauf dann 105 Gr. (6 Lot) weichgemachte Butter und 280 Gr. (1/2 Pfund) gestoßene und gesiebte Bröseln von altgebackenem Backwerk dazukommen. Nun wird eine etwas hohe Auflauf- oder Gogelhopfenform mit Butter bestrichen und mit dünn gewargeltem Blätterteig (Nr. 1394) ausgefüttert, letzterer dann dünn mit beliebigen eingemachten Früchten belegt, und nachdem auf diese die obenbeschriebene Masse eingefüllt, wird der Kuchen in gutem Ofen gebacken. Hernach stürzt man

ihn auf ein Sieb und von diesem zurück auf ein Backblech, so daß er wieder auf den Teig zu stehen kommt, überzieht seine Oberfläche mit Zitronenglasur (Nr. 2055), und stellt ihn jetzt noch einige Augenblicke in einen ganz abgekühlten Ofen, bis die Glasur glänzend und trocken geworden.

Torten.

1652. Bisquittorte.

Fünf Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, und sodann zehn Eigelb und 280 Gr. (1/2 Pfund) feingesiebter trockener Zucker dazugegeben, dies drei Viertelstunden gleichmäßig immer nach einer Seite gerührt, und hernach der feste Schnee der noch übrigen fünf Eiweiß, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, 245 Gr. (14 Lot) feingesiebtes Mehl (besser wenn die Hälfte Stärkmehl) und der Saft einer halben Zitrone leicht dareingemengt. Diese Masse füllt man in eine gut mit Butter bestrichene Form, welche nach Belieben zuvor mit Papierstreifen ausgefüttert wurde (s. die untenstehende Anmerkung), damit die Masse nicht überlaufe, indem sie während des Backens sehr aufgeht. Nun wird die Torte in einem abgekühlten Ofen ungefähr eine Stunde, ohne daß man sie inzwischen von der Stelle rückt, gebacken, wo dieselbe dann eine schöne gelbe Farbe hat und auf der Oberfläche trocken und fest ist, hernach wird sie herausgenommen, behutsam auf ein umgewendetes Sieb umgestürzt, und nach einigem Verkühlen, nachdem das Papier abgenommen ist, auf eine flache Platte gesetzt und mit feinem Zucker bestäubt. — Kann, statt gerührt, ebenso wie die Wiener Torte (Nr. 1669) auf Kohlen geschwungen werden; auch kann man sie, statt mit Zucker besäen, mit Zuckerglasur (Nr. 2055) schwach messerrückendick bestreichen, in abgekühltem Ofen trocknen, und dann hübsch mit eingemachten Früchten belegen.

Anmerkung. Diese und die folgenden Torten kann man auf nachstehende Weise verzieren: Sobald die betreffende Torte mit der Glasur überzogen und getrocknet ist, werden einige Eßlöffel gewaschene kleine Weinbeeren in dünnem Zuckerwasser aufgekocht und auf ein Sieb zum Abtrocknen gelegt, die Torte nun, so lange die Weinbeeren noch feucht sind, damit besprengt, und dazwischen einige Eßlöffelvoll kleingehackte Johannisbeergelée gestreut. Hernach bestreicht man den Rand der Torte mit verklopftem Eiweiß, und belegt denselben mit schön grünem Zitronat oder eingemachten Bohnen, was dann zuvor in feine spitzige Blättchen geschnitten oder fein gehackt ist, so daß es wie Moos aussieht.

Das Auslegen der Form mit Papier geschieht wie folgt: Aus einem Bogen nicht zu steifem Papier werden drei bis vier Streifen geschnitten, solche auf einer Seite dick mit zerlassener Butter bestrichen, und mit diesen Streifen dann die ausgestrichene Form an den Wänden genau gefüttert, so, daß das Papier dreifingerbreit über die Form hervor- und dessen bestrichene Seite nach innen steht. Hat die Form in der Mitte eine Oeffnung (ein Rohr), so wird diese in gleicher Weise, und zwar zuerst, gefüttert.

Die zu den Torten bestimmten Massen sind immer, wie bereits in Nr. 1652 bemerkt, nur nach einer Seite zu rühren. Durch dieses Verfahren wird Luft eingerührt, und so die betreffende Masse viel leichter und schaumiger. Dies gilt überhaupt für alle Massen, die gerührt werden.

1653. Bisquittorte auf andere Art.

280 Gr. (1/2 Pfund) feiner, trockener Zucker wird gestoßen und durch ein feines Sieb in eine irdene Schüssel gesiebt, dann gibt man acht Eigelb hinzu, rührt dies zusammen eine gute halbe Stunde dick schaumig, und mengt hernach 175 Gr. (10 Lot) feines gesiebtes Mehl und den festgeschlagenen Schnee der acht Eiweiß leicht darunter. Nun wird die mit zerlassenem Schmalz bestrichene Form auf ein Tuch umgestürzt, damit das überflüssige Fett rein auslaufe, und solche hernach mit feinem weißen, getrockneten, wie Puder aussehenden Zucker durch ein feines Sieb überall gleichmäßig bestäubt, so daß der Model schneeweiß aussieht. Solches muß jedoch geschehen, bevor das Schmalz gänzlich fest geworden. (Ist das Bepudern mit dem feinen, röschen Zucker recht getroffen, so bekommt die Torte nach dem Backen eine sehr schöne, glatte, marmorartige Kruste.) In die bestäubte Form wird jetzt langsam die obenbeschriebene Masse gegossen, und die Form einigemal auf einen mit einem Tuch bedeckten Tisch aufgestoßen, damit die Masse in die Vertiefungen sich gut einsetze, alsdann wird die eingefüllte Form auf ein Blech, worauf halbfingerdick Asche oder Salz ist, gestellt, und so die Torte dreiviertel bis eine Stunde in abgekühltem Ofen gebacken, welcher während dieser Zeit nicht geöffnet werden soll. Ist nun die Oberfläche fest und trocken, so ist die Torte fertig, ist aber jene noch weich, so gibt man letztere noch eine weitere Viertelstunde in den Ofen. Sie wird hernach behutsam auf ein Sieb gestürzt, und mit feinem Zucker bestäubt.

1654. Mandeltorte.

Sechs Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, dann zwölf Eigelb, 280 Gr. (1/2 Pfund) feiner, trockener Zucker, 210 Gr. (12 Lot) süße und 17 Gr. (1 Lot) bittere, abgezogene, feingewiegte Mandeln dareingegeben, und dies zusammen eine halbe bis dreiviertel Stunde gerührt, hernach wird der feste Schnee der noch übrigen sechs Eiweiß, der Saft einer halben und die feingewiegte Schale einer ganzen Zitrone sowie 140 Gr.

(¼ Pfund) feingesiebtes Mehl daruntergemengt, die Masse in eine gut mit Butter bestrichene, nach Nr. 1652 mit Papier ausgelegte Form eingefüllt, und die Torte ganz nach dieser Nummer beendet.

1655. Mandeltorte auf andere Art.

560 Gr. (1 Pfund) abgezogene Mandeln werden mit vier Eiern fein gestoßen, dann in eine Schüssel genommen, 560 Gr. (1 Pfund) feiner Zucker, zehn Eigelb und die feingewiegte Schale einer Zitrone dazugegeben, und dies gleichmäßig drei Viertelstunden gerührt. Sollte die Masse zu stark sein, so werden noch zwei Eigelb dareingegeben und noch damit gerührt. Hernach mengt man behutsam den festgeschlagenen Schnee der zehn oder zwölf Eiweiß und 52 Gr. (3 Lot) feingesiebtes Mehl darein, füllt die Masse in eine butterbestrichene, mit Papier ausgefütterte Form (s. Nr. 1652) nicht ganz voll ein, und bäckt die Torte in mittelheißem Ofen langsam eine Stunde, worauf sie herausgenommen und nach Nr. 1652 beendet wird. — Das Stoßen der Mandeln mit den Eiern, durch welches das Oelichtwerden der Mandeln verhütet wird, geschieht in der Art, daß immer je ein Teil Mandeln etwas abgestoßen, dann ein halbes Ei dazugegeben, und so die Mandeln vollends feingestoßen werden. In dieser Weise verstößt man sämtliche 560 Gr. (1 Pfund) Mandeln, und verbraucht dabei die bestimmten vier Eier.

1656. Pistazientorte.

140 Gr. (8 Lot) Pistazien werden so lange in laues Wasser gelegt, bis die Haut herunterläßt, dann abgezogen und recht fein gewiegt oder gestoßen; ebenso werden 210 Gr. (12 Lot) Mandeln abgezogen, und mit Spinattopfen (Nr. 2137), worein etwas Zucker gemengt, fein gestoßen. Nun nimmt man acht Eigelb und sechs ganze Eier in eine Schüssel, fügt 245 Gr. (14 Lot) Zucker bei, und rührt es recht schaumig ab, hernach gibt man die Pistazien, die Mandeln, 70 Gr. (4 Lot) recht schönen, grünen, feingeschnittenen Zitronat und die feingewiegte Schale einer Zitrone dazu, und rührt das Ganze eine halbe Stunde. Nachdem noch der Saft einer Zitrone darangedrückt, füllt man die Masse in ein butterbestrichenes, mit Semmelmehl bestreutes Tortengeschirr. — Nimmt man nur Pistazien hierzu und gar keine Mandeln, so wird kein Spinattopfen dabei verwendet.

1657. Brottorte.

Man verrührt vierzehn Eigelb ein wenig mit 280 Gr. (½ Pfund) feinem trockenen Zucker, 140 Gr. (8 Lot) süßen, rohen, feingewiegten, durch einen Durchschlag gesiebten Mandeln,

ebensoviel altgebackenem, feingeriebenen, gleichfalls gesiebten, nicht zu sauren Schwarzbrot und 105 Gr. (6 Lot) feingeriebener Chocolade, fügt den steifen Schnee von sieben Eiweiß bei, und rührt dies zusammen drei Viertelstunden gleichmäßig gut ab. Sodann wird für fünfunddreißig Pfennig feingestoßene Vanille, zwei Kaffeelöffel Zimt, ein halber Kaffeelöffel gestoßene Nelken, eine kleine Messerspitze Pfeffer, die feingewiegte Schale einer Zitrone, der steife Schnee der übrigen sieben Eiweiß und 105 Gr. (6 Lot) Mehl leicht daruntergemengt, die Masse in eine gut mit Butter bestrichene und mit Papier ausgefütterte Form eingefüllt, in abgekühltem Ofen eine Stunde langsam gebacken, und die Torte ganz nach Nr. 1652 beendet.

1658. Brottorte auf andere Art.

Nicht zu saures Schwarzbrot wird im Ofen geröstet, hernach gestoßen und fein gesiebt, wo es nun 140 Gr. (¼ Pfund) ausmachen soll, dann werden 420 Gr. (¾ Pfund) rohe Mandeln fein gewiegt, und gleichfalls, aber durch einen Durchschlag, gesiebt. In einer Schüssel rührt man jetzt 560 Gr. (1 Pfund) feinen Zucker, sechzehn Eigelb, obige Mandeln und das Brot gleichmäßig drei Viertelstunden zusammen ab, gibt hierein 17 Gr. (1 Lot) feinen Zimt, ebensoviel Nelken, 35 Gr. (2 Lot) feingeschnittenen Zitronat, gleichviel feingeschnittene Pomeranzenschale und noch zwei Eier, rührt das Ganze nochmals eine Viertelstunde, und mengt den festen Schnee der sechzehn Eiweiß und 52 Gr. (3 Lot) feingesiebtes Mehl leicht darunter. Die Masse wird nun in eine butterbestrichene, mit Papier ausgefütterte Form nicht ganz voll eingefüllt, und in abgekühltem Ofen gebacken, die Torte dann herausgenommen, auf ein umgekehrtes Sieb gelegt, und nach einigem Abkühlen mit Zucker bestäubt, oder nach Nr. 1652 mit einer beliebigen Glasur überzogen.

1659. Chocoladetorte.

Man bereitet dieselbe Masse wie zur Bisquittorte (Nr. 1652), nur kommt bloß 175 Gr. (10 Lot) Mehl und dafür 175 Gr. (10 Lot) auf dem Reibeisen fengeriebene Chocolade darein, welche mit dem Mehl und dem Eierschnee daruntergemengt wird. Die Masse wird nun in eine gut mit Butter bestrichene und mit Papier ausgefütterte Form eingefüllt, in abgekühltem Ofen eine Stunde langsam gebacken, und hernach die Torte auf ein Sieb gestürzt, wo man sie etwas verkühlen läßt, dann mit Chocoladeglasur (Nr. 2059) bestreicht, in abgekühltem Ofen trocknet, und nach Belieben mit eingemachten Früchten belegt.

1660. Chocoladegußtorte.

Eine flache, glatte, dreifingerhohe Form wird mit Butter=

teig (Nr. 1394) ausgelegt, dieser mit einem Messer am Boden etwas eingestupft und mit Hagebuttenmarmelade (Nr. 1904) messerrückendick bestrichen, und hernach die Masse von voriger Nummer daraufgegossen, doch nicht zu voll, damit sie beim Backen nicht überlaufe. Nun wird die Torte in mittelheißem Ofen schön gebacken, dann auf ein Sieb gestürzt und von diesem auf eine Platte, nach gänzlichem Erkalten mit Chocoladeglasur (Nr. 2059) überzogen, in abgekühltem Ofen getrocknet, und mit Spritzglasur (Nr. 2055), sowie nach Belieben mit eingemachten Früchten verziert.

1661. Brotgußtorte.
1662. Bisquitgußtorte.
1663. Mandelgußtorte.

Werden bereitet wie Nr. 1660, nur verwendet man hierbei keine Hagebuttenmarmelade, sondern belegt dafür den Butterteig bei Nr. 1661 messerrückendick mit eingemachten Johannisbeeren, bei Nr. 1662 und 1663 mit eingemachten Himbeeren oder einer andern beliebigen Marmelade, und gießt darauf die durch die Ueberschrift bezeichnete Masse von Nr. 1657 oder 1658, 1652 und 1653 oder 1654 und 1655. Sind die Torten schön gebacken und erkaltet, so überstreicht man sie mittels eines Messers auf der Oberfläche und an den Seiten mit Wasserglasur (Nr. 2063), und streicht darüber ganz dünn eine gelbe, rote oder grüne (Aprikosen-, Johannisbeer-, Reineclauden-) Marmelade, wo sie dann schön marmoriert aussehen und worauf mit weißer Spritzglasur (Nr. 2055) noch Verzierungen gemacht werden können, oder man kann die Torten auf folgende Art mit Butterteig (Nr. 1394) verzieren: Von ganz dünn ausgewargeltem Butterteig werden mit einem Kuchenrädchen sechzehn gleichgroße, feine Streifen abgerädelt und diese auf einem Backblech zu Bogen geformt, in gleicher Weise kleine Blümchen ausgestochen und auf das Blech gelegt, und alsdann beides, ohne angestrichen zu sein, in einem ganz abgekühlten Ofen nur weiß gebacken (was in drei bis vier Minuten geschieht), so daß es in der Farbe einem Marzipan ähnelt. Mit den Bogen werden nun die Torten, seien sie mit Wasserglasur überstrichen und marmoriert, oder nur mit Marmelade überstrichen, nach der Abbildung belegt, die Bogen zu dem Behuf mit der Scheere abgezwickt, bis sie passen, und in die Mitte die Blümchen beliebig geordnet. — Sehr schön sieht diese Verzierung, wenn auf die Bogen ein Faden mit Spritzglasur (Nr. 2055) und einer mit Johannisbeergelée (Nr. 1910) oder Reineclaudenmarmelade (Nr. 1896), welche man wie die Spritz-

glasur in Düten einfüllt, gezogen und die Blümchen damit getupft werden. (Siehe Abbildung.)

1664. Sandtorte.

280 Gr. (1/2 Pfund) Butter wird mit acht Eigelb ganz leicht und flaumig abgerührt, und hierein nach und nach 420 Gr. (3/4 Pfund) feingesiebter Zucker, ebensoviel feingesiebtes Mehl (besser Stärkmehl) und für fünfunddreißig Pfennig feingestoßene Vanille gegeben, und damit untereinandergerührt. Von dieser Masse streicht man nun fingerdick auf ein mit Butter bestrichenes Papier in die Runde auf, oder in ein aufgeschlagenes, am Boden mit butterbestrichenem Papier gefüttertes Kuchenblech, streicht beliebiges Eingemachte von Früchten darauf, und gibt darüber die übrige Masse, welche man glatt und eben streicht. Wenn die Torte auf Papier gesetzt ist, wird sie damit behutsam auf das Backblech gezogen, mit einem starken Papierstreifen in der Runde eingefaßt, und mit Bindfaden umwunden. Gebacken wird sie langsam eine Stunde, wo sie dann aus dem Papierstreifen herausgenommen, oder, falls sie im Kuchenblech gebacken wurde, aus letzterem herausgestürzt wird. Nach gänzlichem Auskühlen löst man sie in beiden Fällen vom Papier ab, schneidet solche, wenn sie im Papier gebacken wurde, schön rund, bestreut sie in beiden Fällen auf der obern Seite mit Zucker, bespritzt diesen mit Wasser und bringt sie einige Minuten zum Trocknen in den Ofen. Dieses Verfahren wird noch einmal wiederholt, und die Torte dann auf einer mit Tortenpapier belegten Platte zu Tisch gegeben. — Das Backen im aufgeschlagenen Kuchenblech ist jedenfalls das Bessere und Sicherere.

1665. Sandtorte auf gewöhnliche Art.

In 560 Gr. (1 Pfund) leicht gerührte Butter gibt man langsam sechzehn Eigelb, dann 560 Gr. (1 Pfund) feinen Zucker, an dem zuvor eine Zitrone abgerieben wurde, und rührt dies eine Stunde, hernach fügt man 560 Gr. (1 Pfund) feingesiebtes Mehl bei, rührt alles leicht zusammen ab, und mengt zuletzt den steifen Schnee der sechzehn Eiweiß darunter. Die Masse wird nun in eine mit Butter bestrichene Form eingefüllt, in mittelheißem Ofen gebacken, und die Torte sodann auf die Platte umgestürzt und gewöhnlich mit Zucker bestäubt, oder mit einer beliebigen Glasur überzogen.

1666. Hundertjährige Torte.

Bereitet und beendet man ganz wie vorige, nur mengt man 280 Gr. (1/2 Pfund) kleine Weinbeeren darunter, und

verwendet nur zwölf Eigelb und nur zwölf zu Schnee geschlagene Eiweiß dabei.

1667. Gleichschwertorte.

Man rührt 280 Gr. (1/2 Pfund) Butter ganz schaumig ab, nimmt darunter 280 Gr. (1/2 Pfund) Zucker und 140 Gr. (1/4 Pfund) abgezogene, mit einem Ei gestoßene Mandeln, gibt das Gelbe von sechs Eiern und 280 Gr. (1/2 Pfund) feines Mehl hinein, und rührt die Masse eine halbe Stunde. Hernach wird das Weiße der sechs Eier zu steifem Schnee geschlagen und unter die Masse gemengt, letztere in ein gut mit Butter bestrichenes Blech gefüllt, und die Torte bei gelinder Hitze im Ofen schön hellbraun gebacken. — Kann man vor dem Backen mit Mandeln bestreuen, oder nach dem Backen mit Zucker überstäuben.

1668. Blitztorte.

Man nehme sechs Eier, so viel feingestoßenen Zucker als diese sechs Eier wiegen, und ebensoviel Butter, hernach so viel feines Mehl, als vier Eier schwer sind, und die am Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone. Die Butter wird nun leicht gerührt, der Zucker dazugegeben, nach und nach die sechs Eier darangeschlagen, und nachdem eine Zeitlang alles recht tüchtig gerührt, das feingesiebte Mehl leicht daruntergemengt. Diese Masse füllt man dann in ein butterbestrichenes, mit feinen Semmelbröseln ausgestreutes Tortenblech oder in eine Melonenform, und bäckt die Torte in mittelheißem Ofen schön gelbbraun.

1669. Wiener Torte.

Zwanzig Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, und ebensoviel Eigelb, 560 Gr. (1 Pfund) feiner Zucker und die feingewiegte Schale einer Zitrone dareingegeben, dies entweder eine Stunde gerührt, oder in einen kupfernen Schneekessel oder ein Kastrol, auch in eine irdene Schüssel, welche das Feuer aushält, gegeben, und auf schwacher Kohlenglut unter fortwährendem Schlagen mit einer Schneerute so lange gelassen, bis die Masse ganz dick geworden ist und einige Augenblicke so stehen bleibt, wie sie von der in die Höhe gehobenen Schneerute herunterläuft, wo man dieselbe dann vom Feuer nimmt, noch so lange schlägt, bis sie ganz kalt geworden, und hernach 420 Gr. (3/4 Pfund) feingesiebtes Mehl leicht darunterмischt. Nun verfertigt man folgende Papierformen: Von einem Bogen steifem Papier werden die Ecken abgeschnitten, so daß solcher rund erscheint, und eine runde Platte von der gewünschten Größe der Torte verkehrt in die Mitte desselben gelegt, das

Hervorstehende des Papiers über den Rand herauf in Falten eingebogen, und die Platte behutsam herausgenommen. Oder man kann einen Bogen starkes Papier über ein umgekehrtes Kastrol oder eine Auflaufform fest andrücken, neben herum in Falten legen und dann abheben. Obige Masse wird jetzt in vier solche, mit zerlassener Butter leicht ausgestrichene Formen gleich verteilt und auseinandergestrichen, so auf ein Backblech gesetzt, und in abgekühltem Ofen eine Viertel- oder leichte halbe Stunde gebacken, hernach die Böden (Kuchen) behutsam vom Papier abgelöst, und einer davon auf ein Backblech gelegt. Dieser wird auf der obern Seite messerrückendick mit beliebiger Marmelade bestrichen und auf ihn der zweite Kuchen gegeben, solcher ebenfalls mit Marmelade bestrichen und mit dem dritten Kuchen bedeckt, den man gleichermaßen bestreicht, und hierauf kommt endlich der vierte und letzte Kuchen, welcher mit Wasserglasur oder einer andern beliebigen Glasur überzogen wird. Nun werden Oblaten nach der Höhe der Torten in Streifen geschnitten, diese schnell durch's Wasser gezogen, und hernach um die Torte herumgelegt, welche zuvor gleichrund zugeschnitten wurde. So gibt man letztere in einen abgekühlten Ofen, und läßt sie einige Augenblicke trocknen, nimmt sie dann heraus, gibt sie auf die mit ausgeschnittenem Tortenpapier belegte Platte, und legt obenüber beliebige eingemachte Früchte.

1670. Neapolitanische Torte.

Man rührt 560 Gr. (1 Pfund) Butter leicht und flaumig ab, und damit eine halbe Stunde ebensoviel feinen Zucker, sechzehn Eigelb und die feinverwiegte Schale einer Zitrone, mengt darunter 560 Gr. (1 Pfund) feines Mehl und zuletzt den festgeschlagenen Schnee von zwölf Eiweiß, füllt die Masse in sechs bis acht flache, tellergroße, butterbestrichene Blech- oder Kuchenformen oder in Papierformen (s. vorige Nummer) ein, und bäckt sie in mittelheißem Ofen. Nun werden die Böden herausgenommen oder behutsam vom Papier abgelöst, nach Erkalten jeder mit beliebiger Marmelade dünn überstrichen, alle übereinandergesetzt, und die Torte mit einem großen, scharfen, dünnen Messer an den Seiten gleichrund zugeschnitten, rundherum sowie von oben mit etwas erwärmter Aprikosen- oder Reineclaudenmarmelade (Nr. 1893, 1896) mittels eines Messers dünn überstrichen, mit kleinen Butterteigblümchen (Nr. 2066), die nicht angestrichen und nur einige Minuten gebacken wurden und so weiß wie Marzipan aussehen, beliebig an den Seiten und oben verziert, und dann über ein zierlich ausgeschnittenes Papier auf die Tortenplatte gesetzt. (Siehe Abbildung.) — Die hierbei verwendeten Marmeladen müssen gut mit einigen

Eßlöffeln feinem Zucker vermischt werden, weil sie sonst nach Erkalten klebrig wären.

1671. Punschtorte.

Zu dieser Torte nimmt man die Masse von Nr. 1669 oder auch von Nr. 1670. Sie wird dann wie die Wiener Torte bereitet und beendet, nur daß auf die Böden ziemlich stark mit Arak gehaltene Punschglasur (Nr. 2062) und darauf eine beliebige dünne Marmelade (vorzugsweise Aepfelmarmelade [Nr. 1898], in welche etwas Arak gemengt wurde) gestrichen wird, daß man die Torte, nachdem sie übereinandergesetzt und gut abgerundet ist, von oben und an den Seiten mit Punschglasur überzieht, und daß man die Oblate wegläßt. — Hat man aufgeschlagene Kuchenbleche, so bäckt man nur zwei Böden, dann rührt man unter eine beliebige Marmelade zwei bis drei Eßlöffel Arak oder Rum, streicht die Marmelade auf einen der Böden und setzt den andern darauf, und nachdem man die obere Fläche noch mit Punschglasur überstrichen, gibt man die Torte einen Augenblick in den abgekühlten Ofen.

1672. Allianztorte.

Von Chocolade- oder Brottortenmasse (Nr. 1659, 1657) werden in gewöhnlichen Kuchen- oder Papierformen zwei Böden (Kuchen) gebacken, desgleichen zwei ebenso große von der Bisquittortenmasse (Nr. 1653), jeder zweifingerdick; man verwendet dabei jedoch nur die Hälfte der in den Nummern 1659, 1657 und 1653 angegebenen Massen. Sind die Böden erkaltet, so werden sie nach Nr. 1669 mit Hagebuttenmarmelade (Nr. 1904) oder eingemachten Himbeeren (Nr. 1872) dünn überstrichen, und wie dort übereinandergesetzt, nur ist darauf zu sehen, daß auf einen weißen Boden immer ein schwarzer kommt. Wenn die Böden in Papierformen gebacken wurden, muß man die Torte schön abrunden. Sie wird dann auf der obern Seite, worauf man keine Marmelade bringt, mit Chocolade- oder Wasserglasur (Nr. 2059, 2063) überzogen, und in abgekühltem Ofen schnell getrocknet, mit Spritzglasur (Nr. 2055) oder mit auf gleiche Weise angewendeter Johannisbeergelée (Nr. 1910) verziert, und hernach auf eine mit Tortenpapier belegte Platte gesetzt. — Mit Chocoladeglasur überzogen, darf die Torte nur einige Minuten in den Ofen, indem sonst die Glasur sich rötlich färben würde.

1673. Kartoffeltorte.

Frischgesottene, abgeschälte, noch heiße Kortoffeln werden

durch's Sieb getrieben, und soll das Durchgetriebene dann 420 Gr. (3/4 Pfund) betragen. Nun rührt man zwölf Eigelb mit 280 Gr. (1/2 Pfund) Zucker und 140 Gr. (8 Lot) abgezogenen, feingestoßenen Mandeln drei Viertelstunden und damit eine Viertelstunde noch die Kartoffeln, und mengt dann die feingewiegte Schale einer Zitrone, eine Prise Salz; den festen Schnee der zwölf Eiweiß und den Saft einer halben Zitrone darunter. Diese Masse wird in eine butterbestrichene Tortenform, welche nach Nr. 1652 mit Papier ausgefüttert und mit feinen Semmelbröseln bestreut ist, eingefüllt, ganz langsam gebacken, hernach herausgenommen und behutsam auf ein umgekehrtes Sieb gestürzt, nach einigem Erkalten dann das Papier abgenommen, die Torte auf die Platte gegeben, und mit Zucker bestreut aufgetragen.

1674. Kartoffeltorte auf andere Art.

Man siedet gute, mehlige Kartoffeln in gesalzenem Wasser, und reibt sie, wenn sie völlig erkaltet sind, auf einem Reibeisen. Ferner rührt man acht Eidotter mit 280 Gr. (1/2 Pfund) feingesiebtem Zucker eine halbe Stunde, reibt 35 Gr. (2 Lot) süße und 17 Gr. (1 Lot) bittere geschälte Mandeln fein, und thut das Abgeriebene einer Zitronenschale nebst 280 Gr. (1/2 Pfund) von den geriebenen Kartoffeln hinzu. Dies alles wird nun zusammen noch recht gut gerührt, zuletzt die acht Eiweiß zu Schnee geschlagen und leicht unter die Masse gemengt, und die Torte in einer butterbestrichenen, mit geriebenen Semmelbröseln bestreuten Tortenform gebacken.

1675. Polnische Torte.

560 Gr. (1 Pfund) frische Butter wird leicht abgerührt, dann zwölf Eier, 560 Gr. (1 Pfund) feiner Zucker, zwei Eßlöffel Vanillezucker (Nr. 2050), 35 Gr. (2 Lot) feingewiegte Pomeranzenschale und ebensoviel Zitronat dareingegeben, und dies zusammen leicht abgerührt, hernach 560 Gr. (1 Pfund) feingesiebtes Mehl daruntergemengt, die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Form eingefüllt, und in nicht zu heißem Ofen eine Stunde langsam gebacken, wobei letzterer eine halbe Stunde lang nicht geöffnet werden darf. Dann nimmt man die Torte aus dem Ofen, stürzt sie behutsam auf ein Sieb, überzieht dieselbe nach Erkalten mit Punschglasur (Nr. 2062), trocknet sie schnell im Ofen, und setzt sie auf die Platte. Nun wird der äußerste Rand der Torte mit Spritzglasur (Nr. 2055) verziert, ein Kranz von eingemachten Früchten und eingemachten Bohnen, letztere zu spitzzulaufenden Blättchen geschnitten, geschmackvoll daraufgeordnet, in die Mitte dieses Kranzes noch

ein zweites Kränzchen von Spritzglasur gespritzt, und darauf mit Johannisbeergelée (Nr. 1910), welche gleich der Spritzglasur durch eine Düte verbraucht wird, Fäden und kleine Pünktchen angebracht. (Siehe Abbildung.)

1676. Linzer Torte.

420 Gr. (3/4 Pfund) Zucker wird mit der feingewiegten Schale einer Zitrone, 280 Gr. (1/2 Pfund) feingesiebtem Mehl, 140 Gr. (8 Lot) Butter, zehn hartgekochten Eigelb, 140 Gr. (8 Lot) abgezogenen, feingestoßenen Mandeln und einer kleinen Prise Salz zu einem Teig angemacht, den man abknetet und an einem kalten Ort ein bis zwei Stunden liegen läßt. Nach dieser Zeit wargelt man ihn fingerdick aus, und schneidet daraus einen runden Kuchen, welchen man auf einen, über ein mit aufgebogenem Rand versehenes Backblech ausgebreiteten, butterbestrichenen Bogen Papier, oder in ein Kuchenblech, dessen Rand abnehmbar ist, setzt, und auf der Oberfläche halbfingerdick mit eingemachten Früchten überstreicht. Der übrige Teig wird zweimesserrückendick ausgewargelt, und in halbfingerbreite Streifchen geschnitten, diese schief gitterartig über das aufgestrichene Eingemachte gelegt, die Enden am äußersten Rand glatt abgeschnitten, und nun aus den kleinen Teigresten ein Streifchen gewargelt, das man um die ganze Torte herumzieht, letztere hernach ringsum mit starken Papierstreifen einbindet, mit verklopftem Ei bestreicht, und in abgekühltem Ofen eine bis anderthalb Stunden langsam bäckt. Dann bringt man die Torte heraus, löst nach einigem Verkühlen die Papierstreifen ab, nimmt die Torte vom Blech und Papier behutsam herunter, und legt sie auf die bestimmte Platte, wo nun noch mit Spritzglasur (Nr. 2055) feine Fäden über die Streifchen gezogen und auf die Ecken der Viereckchen erhöhte Tupfen gespritzt werden. (Siehe Abbildung.)

1767. Flachse Linzer Torte.

210 Gr. (12 Lot) Butter wird leicht gerührt, ebensoviel Zucker, 70 Gr. (4 Lot) mit einem Ei feingestoßene Mandeln, vier Eier, ein Eßlöffel feingestoßener Zimt, und etwas Nelken beigefügt, und nachdem dies zusammen gut abgerührt, die feingewiegte Schale einer Zitrone und 210 Gr. (12 Lot) feingesiebtes Mehl daruntergemengt. Nun klebt man so viel Oblate zusammen, als die Torte groß werden soll, legt solche auf ein Blech, streicht die Hälfte der Masse in die Runde darauf, füllt die andere Hälfte in eine Backspritze ein, um damit einen Ring rund um das Aufgestrichene und ein Gitter darauf zu machen, dessen Vierecke man mit eingemachten Früchten füllt, und zieht dann außen einen Blechreif, oder einen steifen, butterbestrichenen

Papierstreifen herum; oder man füllt die halbe Masse in ein aufgeschlagenes Kuchenblech, und setzt mittels der andern Hälfte ein Gitter darauf. Nachdem die Torte in mittelheißem Ofen gebacken, wird sie herausgenommen, auf die Tortenplatte gelegt, nach gänzlichem Erkalten mit Spritzglasur (Nr. 2055) feine Fäden über das Gitter gezogen, und auf die Vierecke da, wo die Streifchen übereinanderlaufen, erhöhte Tupfen angebracht. — Die Blechreife müssen gut 5 Ctm. (2 Zoll) hoch und mit Scharnier versehen sein, um sie nach Bedürfnis zusammenschieben oder auseinanderlassen zu können.

1678. Falsche Linzer Torte.

280 Gr. (½ Pfund) Reis wird zu feinem Mehl gestoßen und durchgesiebt, oder auch ebensoviel Reismehl genommen, dann 280 Gr. (½ Pfund) Zucker gestoßen und durchgesiebt, und beides, mit gleichfalls 280 Gr. (½ Pfund) Butter und vier Eigelb gut vermengt, zu einem Teig geknetet, den man in zwei runde Kuchen auswargelt. Der eine Kuchen wird nun auf ein butterbestrichenes Papier gelegt, so auf ein Backblech gezogen, und eingemachte Früchte beliebiger Art daraufgestrichen, der andere darübergedeckt, mit verklopftem Ei bestrichen, oben mit dem Messer in zierlichen Figuren eingeschnitten und mit feinem Zucker bestäubt, und das Ganze, nach voriger Nummer mit einem Blechreif eingefaßt oder mit einem Papierstreifen rundum eingebunden, in mittelheißem Ofen langsam gebacken. Wenn die Torte aus dem Ofen kommt, wird der Blechreif oder Papierstreifen abgenommen, und dieselbe behutsam auf die Platte gegeben. — Kann auch in einem Kuchenblech, dessen Rand abnehmbar ist, gebacken werden.

1679. Reistorte.

280 Gr. (½ Pfund) Reis wird sauber gewaschen, und nebst ½ Ltr. (2 Schoppen) Wein in einem Kastrol oder irdenen Tiegel auf langsames Feuer oder eine heiße Herdplatte so lang gestellt, bis er recht aufgequollen und weich, doch noch ganz ist. Nun läutert man 280 Gr. (½ Pfund) Zucker (Nr. 2041), gibt die feingewiegte Schale sowie den Saft und das gehäutete, ausgekernte Mark von zwei Zitronen und obigen Reis dazu, und kocht dies miteinander. Sollte es zu dick werden, so gießt man etwas Wein daran. Nach halbstündigem Kochen nimmt man es vom Feuer, gibt 140 Gr. (8 Lot) feingeschnittenen Zitronat darein, rührt es gut durch, und läßt es gänzlich erkalten. Unterdes wird ein aufgeschlagenes Kuchenblech mit süßem oder gewöhnlichem Butterteig (Nr. 1396, 1394) ausgefüttert, darauf gut fingerdick von der Reismasse eingefüllt,

und solche mit Zucker und Zimt bestreut. Von dem übrigen Butterteig werden Streifen abgerädelt, und davon ein Gitter über die Torte gebildet, das Ganze mit Ei bestrichen, und in mittelheißem Ofen schön gelb gebacken.

1680. Dresdener Torte.

Man arbeitet 210 Gr. (12 Lot) Mehl, ebensoviel Butter, 140 Gr. (8 Lot) Zucker, 105 Gr. (6 Lot) süße und sechs Stück bittere, abgezogene, mit einem Ei feingestoßene Mandeln und zwei Eier auf dem Backbrett zu einem glatten Teig, und stellt solchen eine Stunde bei Seite. Nun wird er messerrückendick ausgewargelt, und damit ein butterbestrichenes, rundes, glattes Torten- oder ein aufgeschlagenes Kuchenblech an Boden und Wänden ausgefüttert, der Boden hie und da mit der Messerspitze leicht durchstochen, und mit beliebigem Eingemachten belegt. Hernach füllt man die Form mit Mandeltortenmasse (Nr. 1654 oder 1655) nicht ganz voll, bäckt die Torte langsam in abgekühltem Ofen, nimmt sie dann heraus, und stürzt sie behutsam über ein Sieb und von diesem auf die Platte, wo sie nach völligem Erkalten mit Zucker bestreut wird. — Kann auch mit eingemachten Früchten verziert werden.

1681. Makronentorte.

560 Gr. (1 Pfund) abgezogene Mandeln werden mit vier Eiweiß fein gestoßen, und mit 560 Gr. (1 Pfund) feingestoßenem Zucker, an dem zuvor eine Zitrone abgerieben wurde, dem Saft einer Zitrone und vier bis fünf Eiweiß zu einer dicken, stehenden Masse angerührt, aus deren einer Hälfte man auf ein mit Oblate belegtes Blech einen runden Boden streicht, die andere Hälfte füllt man in eine mit einem fingerdicken Röhrchen versehene Backspritze, und spritzt damit zuerst auf den aufgesetzten Boden rund herum einen Rand, sofort an diesem Rande einwärts gleichgroße Bogen, auf diese, wo sie am Rande zusammenlaufen, je einen starken Tupfen, und endlich in die Mitte ein zierliches Obstkörbchen, worauf man das Ganze, mit feinem Zucker besäet, eine Stunde stehen läßt, und dann in schwacher Hitze hellgelb bäckt. Ist die Torte erkaltet, so werden die Vertiefungen zwischen dem Bogen und dem Rande sowie die übrige Leere mit verschiedener oder, wenn diese nicht da ist, mit einerlei Marmelade ausgefüllt, der Obstkorb mit größern eingemachten Früchten reichlich belegt, das Laubwerk aus grünen, in Zucker eingemachten Bohnen, welche zu spitzzulaufenden Blättchen geschnitten wurden, geordnet, und sodann noch auf dem Rande der Torte, auf den Bogen und auf dem Obstkorb mit Spritzglasur (Nr. 2055) ganz feine Fäden gezogen. Sehr

fein und schön sieht es, wenn zwischen diesen weißen Fäden ein etwas stärkerer mit Johannisbeergelée (Nr. 1910) ebenfalls mittels einer Düte gezogen wird. (Siehe Abbildung.)

1682. Makronentorte auf andere Art.

Von der Hälfte obiger Makronenmasse wird auf ein mit Oblate belegtes Blech ein runder Boden aufgestrichen, die andere Hälfte in eine Backspritze eingefüllt, und damit schneckenartige Ringe auf den Boden aufgesetzt, nun das Ganze mit feinem Zucker bestreut in schwacher Hitze hellgelb gebacken, dann herausgenommen, die leeren Zwischenräume mit verschiedener oder in deren Ermangelung mit einerlei Marmelade ausgefüllt, und die Ringe nach Belieben mit Spritzglasur (Nr. 2055) verziert. — Statt Ringe kann man auch nur ein Gitter über den Boden der Torte spritzen, dessen Vertiefungen man nach Erkalten der Torte mit Marmelade ausfüllt.

1683. Alexandertorte.

Aus 280 Gr. (1/2 Pfund) feinem Mehl, 140 Gr. (1/4 Pfund) Butter, ebensoviel feinem Zucker und zwei Eiern wird ein glatter Teig gearbeitet, dieser zweimesserrückendick ausgewargelt, hübsch rund zugeschnitten, und damit der Boden eines aufgeschlagenen Kuchenblechs, dessen Rand abgenommen werden kann, genau ausgefüttert. Nun bereitet man von 140 Gr. (1/4 Pfund) abgezogenen, mit einem Eiweiß feingestoßenen Mandeln, ebensoviel Zucker und zwei Eiweiß eine Makronenmasse (Nr. 1681), zieht von dieser mittels einer Backspritze, die ein fingerdickes Rohr hat, einen Rand um den im Kuchenblech befindlichen Teig, und bäckt dies ein wenig in schwacher Hitze, dann wird von drei schönen Zitronen die Schale und das Weiße bis an das Mark entfernt, letzteres in dünne Scheiben geschnitten, die Kerne herausgenommen, und der Teig und der darauf aufgesetzte Rand mit den Zitronenscheiben bedeckt. Hernach überstreut man das Ganze mit 210 Gr. (12 Lot) feinem Zucker und 140 Gr. (1/4 Pfund) mit einem Gläschen Wein und einem Stück Zucker aufgekochten großen Weinbeeren, füllt untenstehende Mandeltortenmasse darauf, und bäckt die Torte in schwacher Hitze. Man nimmt sie dann heraus, überzieht sie mit Punschglasur (Nr. 2062), trocknet sie in abgekühltem Ofen, und belegt sie nach Belieben geschmackvoll mit eingemachten Früchten. Mandeltortenmasse: 140 Gr. (1/4 Pfund) süße und einige bittere abgezogene Mandeln werden mit einem Ei fein gestoßen, und mit ebensoviel Zucker, sechs Eigelb und der feingewiegten Schale einer halben Zitrone eine halbe Stunde immer nach einer Seite gerührt, worauf man den

festen Schnee von sechs Eiweiß, ein Gläschen Rum und 70 Gr. (4 Lot) feines Mehl daruntermengt.

1684. Baisétorte.

Von süßem oder geriebenem Butterteig (Nr. 1396, 1398) wird eine gut messerrückendicke Platte ausgewargelt, mit dieser ein butterbestrichenes flaches Torten- oder aufgeschlagenes Kuchenblech belegt, und das allenfalls Hervorstehende ringsum genau abgeschnitten. Auf den eingelegten Teig streicht man nun messerrückendick eine beliebige Obstmarmelade, setzt, indem man am äußersten Rande anfängt und in der Mitte endet, von Meringuenmasse (s. folgende Nummer) nußgroße Häufchen dicht nebeneinander im Kranz herum, und fährt so fort, bis die ganze Oberfläche der Torte mit solchen Häufchen besetzt ist. Hierüber wird durch's Sieb leicht Zucker gestäubt, die Torte in etwas abgekühltem Ofen gebacken, dann aus der Form genommen, und auf eine mit Tortenpapier belegte Platte gesetzt.

1685. Meringuentorte.

Auf Papierbogen werden mit Bleistift oder besser mit einem Zirkel sechs bis acht Ringe gezeichnet, der erste in der Größe der runden Platte, worauf die Torte serviert werden soll, der zweite und die folgenden immer jeder stark fingerbreit kleiner als der vorhergehende. Nun schlägt man zwölf Eiweiß zu steifem Schnee, spritzt während des Schlagens ein paar Tropfen Zitronensaft oder Essig darein, und mengt noch 560 Gr. (1 Pfund) feingesiebten trockenen Zucker darunter, sowie zwei bis drei Eßlöffel feingerührte Spritzglasur (Nr. 2055), was der Masse mehr Festigkeit gibt. Die Masse wird nun in eine Backspritze oder eine große Papierdüte eingefüllt, und davon auf die butterbestrichenen Papierbogen ganz genau nach der Zeichnung gleichdicke Ringe in der Stärke eines Daumens gespritzt, welche durch ein Sieb mit feinem Zucker bestäubt, und so lang stehen gelassen werden, bis der Zucker darauf vergangen ist, wo man dann das Papier sorgfältig auf Bleche zieht, und die Ringe in ganz abgekühltem Ofen mehr trocknet als bäckt. Nach einer Stunde müssen sie um die Hälfte größer geworden sein, und eine gelbrötliche Farbe haben. Nun löst man sie vom Papier ab (was sehr sorgfältig geschehen muß, damit sie nicht zerbrechen), setzt sie pyramidenartig, vom größten bis zum kleinsten, übereinander, und füllt den leeren inneren Raum durch die obere Oeffnung mit Schlagrahm mit Vanille (Nr. 1446). — Man kann auch von der Meringuenmasse ein Häufchen in der Größe eines Eies mit den Ringen backen, und dieses als Knopf auf die Torte setzen. — Noch schöner

sieht letztere, wenn die Ringe, ehe man sie übereinandersetzt, mit erwärmter Aprikosenmarmelade (Nr. 1893) mittels eines Pinsels leicht bestrichen, dann übereinandergesetzt und mit feingeschnittenen Pistazien bestreut werden.

1686. Flache Meringuentorte.

Von vorhergehender Meringuenmasse wird auf ein butterbestrichenes Papier, so groß man die Torte haben will, ein fingerdicker Boden gestrichen, in derselben Größe auf ein gleichfalls mit Butter bestrichenes Papier ein Ring durch eine Backspritze gespritzt, und genau ebensogroß ein Stern oder ein doppeltes Kreuz, und Stern und Ring noch mit ganz kleinen Häufchen von der nämlichen Masse besetzt und mit größern auf jeder Ecke versehen. Sodann wird alles mit feinem Zucker bestäubt, die Papierbogen sorgfältig auf ein Backblech gezogen, und das Ganze eine halbe Stunde so stehen gelassen, solches nun nach voriger Nummer gebacken und vom Papier abgelöst, der Boden auf die zum Servieren bestimmte Platte gesetzt, zwei Finger breit Schlagrahm mit Vanille (Nr. 1446) glatt darübergestrichen, und alsdann der Ring und zuletzt der Stern oder das Kreuz als Deckel sorgfältig darübergelegt. (Siehe Abbildung.)

1687. Sonntagstorte.

Von 560 Gr. (1 Pfund) Mehl, 280 Gr. (1/2 Pfund) Butter, acht Eigelb, 140 Gr. (1/4 Pfund) Zucker und einem Eßlöffel Zitronenzucker (Nr. 2051) wird ein mürber Teig (Nr. 1399) bereitet, derselbe halbfingerdick ausgewargelt, und daraus nun ein beliebig großer Boden ausgeschnitten, den man auf ein mit Papier belegtes Blech bringt. Aus den Abfällen des Teiges macht man eine fingerdicke Rolle, wargelt diese aus, stellt den Streifen, der ungefähr 3 Ctm.- (1 Zoll-) breit sein muß, aufrecht um den Teigboden, kneipt ihn mit dem Kneipeisen, oder, in Ermangelung eines solchen, mit den Fingern ein, und umschließt das Ganze dann mit einem Blechreif oder nimmt ein Kuchenblech mit abnehmbarem Rande hierzu. Der Boden wird jetzt fingerdick mit eingemachten Johannis- oder Himbeeren überstrichen, hierauf eine Mandeltortenmasse, welche nach Nr. 1655 von 140 Gr. (1/4 Pfund) Mandeln bereitet wurde, gegeben, und die Torte in nicht zu heißem Ofen gelb gebacken. Unterdes bereitet man folgende Windmasse: Von drei Eiweiß wird ein steifer Schnee geschlagen, und darein 140 Gr. (8 Lot) sehr feiner Zucker gemengt, dies auf schwaches Feuer genommen, und unter fortwährendem Schwingen gut warm geschlagen, dann hält man es mit der Pfanne in ein

Geschirr, worin kaltes Wasser ist, und schlägt fort, bis die Masse kalt geworden. Sie wird nun in eine unten etwas abgeschnittene Papierdüte gefüllt, so auf die etwas erkaltete Torte, nachdem zuvor der Blechreif ꝛc. abgenommen, ein Gitter gespritzt, und dasselbe am Rande ringsherum mit Punkten besetzt. Die Torte wird jetzt nochmals in den Ofen gebracht, in Bälde wieder herausgenommen, nach gänzlichem Erkalten das Gitter mit Johannisbeergelée (Nr. 1910) eingefüllt, und die Torte auf einer mit Tortenpapier belegten Platte serviert.

1688. Russische Torte.

Man füllt mit Wienertortenmasse (Nr. 1669), die aus zehn Eiern, einer Zitrone, 175 Gr. (10 Lot) Zucker und ebensoviel Mehl bereitet wurde, eine runde Tortenform oder ein aufgeschlagenes Kuchenblech, was aber beides mit abnehmbarem Rand versehen und ganz mit butterbestrichenem Papier ausgefüttert sein muß, halbvoll ein, bäckt die Torte in abgekühltem Ofen, und spritzt hernach von Meringuenmasse (Nr. 1685) durch eine Backspritze, die ein geripptes Rohr haben sollte, hohe Zapfen darauf. Die Torte wird nun durch ein Sieb mit Zucker bestreut, wenn dieser zerflossen ist noch einmal in gänzlich abgekühltem Ofen leicht gebacken, und dann sogleich auf die Platte gesetzt.

1689. Erdbeertorte.

420 Gr. (3/4 Pfund) Butter wird leicht abgerührt, und neun Eigelb und 420 Gr. (3/4 Pfund) feiner Zucker dazugegeben. Ist solches zusammen schaumig abgerührt, so wird die feingewiegte Schale einer Zitrone, der feste Schnee der neun Eiweiß und 420 Gr. (3/4 Pfund) Mehl daruntergemengt, die Masse in vier gleichgroße Papierformen (s. Nr. 1669) gleichmäßig verteilt, so auf ein Backblech gesetzt und eine Viertelstunde im Ofen zu gelber Farbe gebacken, dann herausgenommen, und behutsam vom Papier abgelöst. Nun wird von 1/2 Ltr. (1/2 Maß) Doppelrahm ein Erdbeerschlagrahm (Nr. 1451), worein 17 Gr. (1 Lot) aufgelöste, kaum noch laue Hausenblase oder Gélatine gemengt wurde (s. Nr. 1452, Anmerk.), bereitet, und solcher an einen kalten Ort gestellt, damit, wenn er bereits gesulzt ist, die vier gebackenen Böden fingerdick bestrichen, diese in der Art aufeinandergesetzt, daß die oberste Fläche mit Schlagrahm bedeckt erscheint, und nun auf den Rand der Torte ein Kranz von frischen Erdbeeren und Erdbeerblättchen geordnet. — Schöner sieht die Torte, wenn man die gebackenen Böden mittels eines Blechreifs egal zuschneidet.

Es wird dann letzterer derartig zusammengeschoben, daß er gerade so groß ist, als man die Torte wünscht, hernach auf einen gebackenen Boden gestellt, und dieser mit einem guten Messer genau nach dem Blechreif zugeschnitten, oder, wenn der Reif scharf ist, mit demselben ausgestochen. Auf ähnliche Weise schneidet man auch die andern drei Böden zu. Der Reif wird nun, um zwei Messerrücken weiter ausgezogen, auf die Tortenplatte gestellt, in ihn einer von den Böden gelegt, und von dem Erdbeerschlagrahm fingerdick darauf- und mit einem naßgemachten Messer glattgestrichen, dann wird wieder ein Boden aufgelegt und wie der erste bestrichen, und dies Verfahren auch mit dem dritten und vierten in Anwendung gebracht, so daß die Torte, welche durch den Blechreif in schöner Form erhalten wurde, auf der Oberfläche mit Schlagrahm bestrichen ist. Man stellt sie nun eine Stunde an einen kalten Ort, nach welcher Zeit man den Blechreif aufmacht oder darüber herauszieht, und die Torte wie oben beschrieben verziert.

1690. Erdbeertorte auf andere Art.

Vier Eigelb und vier Eßlöffel Zucker werden in einer Schüssel dickschaumig gerührt, und darunter das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß nebst vier Eßlöffel Mehl gemengt, diese Masse dann in ein aufgeschlagenes, mit abnehmbarem Rande versehenes, butterbestrichenes Kuchenblech eingefüllt, mit einem Löffel glattgestrichen, und in abgekühltem Ofen gelb gebacken. Nun bereitet man von drei Eiweiß eine Meringuenmasse (Nr. 1685), setzt davon mittels einer Backspritze oder Düte am Rande des gebackenen Bodens im Kranz herum Zapfen auf, und bringt das Ganze dann neuerdings in den Ofen, um es noch leicht gelb anbacken zu lassen, worauf man es herausnimmt und kaltstellt. Inzwischen werden 52 Gr. (3 Lot) Gélatine zu $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) aufgelöst (Nr. 2151) und kaltgestellt, hernach vier Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, darunter 280 Gr. ($^1/_2$ Pfund) zerdrückte Erdbeeren, ein kleiner Tellervoll Schlagrahm (Nr. 1445), 105—140 Gr. (6—8 Lot) feiner Zucker und zuletzt die kaum noch laue, aber doch noch laufende Gélatine gemengt, und diese Creme, sobald sie anfängt fest zu sulzen, auf den erkalteten Boden eingefüllt, doch so, daß die Bekränzung des letztern, nämlich die aufgesetzten Zapfen, davon nicht überdeckt, sondern noch schön sichtbar sind. — Sollte die Creme durch die Erdbeeren nicht hinlänglich rot sein, so wird mit einem Tropfen aufgelöster Cochenille (die man, wenn nicht eigener Vorrat da ist, jederzeit beim Conditor bekommen kann) nachgeholfen.

1691. Reiftorte mit Erdbeerschlagrahm.

280 Gr. ($^1/_2$ Pfund) feiner Zucker und vierzehn Eigelb werden zusammen drei Viertelstunden gerührt, hernach 157 Gr. (9 Lot) Stärkmehl oder gewöhnliches feines Mehl, die feingewiegte Schale einer Zitrone und der stetfe Schnee von zehn Eiweiß leicht daruntergemengt, und die Masse in einer butterbestrichenen, mit Papierstreifen an beiden Rändern ausgefütterten Ringform (s. Nr. 1652, Anmerkung 2) in abgekühltem Ofen langsam gelb gebacken. Nun nimmt man die Torte heraus, stürzt sie behutsam auf die Platte um, löst das Papier ab, füllt nach gänzlichen Erkalten in den leeren innern Raum Erdbeerschlagrahm (Nr. 1451) bergartig ein, und verziert das Ganze mit Erdbeeren und Erdbeerlaub. — Im Fall keine Ringform zur Hand ist, kann die Masse in ein rundes, glattes Tortengeschirr eingefüllt, und darin gebacken werden, wo man dann die Torte, nachdem sie herausgestürzt und erkaltet ist, mit einem kleinen Tortenring in der Mitte aussticht oder sorgfältig nach einem Papiermuster ausschneidet, so daß ringsum ein dreifingerbreiter Reif bleibt.

1692. Schlagrahmtorte mit Vanille.

Von 280 Gr. ($^1/_2$ Pfund) Zucker wird eine Bisquitmasse (Nr. 1652) bereitet, und solche in einer runden Tortenform gebacken, die Torte hernach auf ein Sieb umgestürzt, und von da nach gänzlichem Erkalten auf die bestimmte Platte. Hier wird sie derart ausgeschnitten und ausgehöhlt, daß Boden und Rand je noch zweifingerdick sind, und der innere Raum dann mit $^1/_2$ Ltr. ($^1/_2$ Maß) Schlagrahm mit Vanille (Nr. 1446) eingefüllt. Obenüber bekränzt man die Torte mit eingemachten grünen Bohnen, oder schön grünem, in Blättchen geschnittenen Zitronat.

1693. Schlagrahmtorte mit Erdbeeren.

1694. Schlagrahmtorte mit Aprikosen.

Unter $^1/_2$ Ltr. ($^1/_2$ Maß) Schlagrahm (Nr. 1445) gibt man $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) gut zerdrückte Erdbeeren oder $^1/_8$ Ltr. ($^1/_2$ Schoppen) Aprikosenmark, 35 Gr. (2 Lot) zu $^1/_{16}$ Ltr. ($^1/_4$ Schoppen) aufgelöste, kaum noch laufende Gélatine (Nr. 2151), und Zucker bis zur gehörigen Süße. Diese Masse füllt man dann in eine nach voriger Nummer bereitete und ausgehöhlte Bisquittorte, und verziert die Torte obenüber mit Erdbeeren und Erdbeerlaub, oder mit feinen Aprikosenschnitzchen.

1695. Wassertorte.

Ein flaches Tortengeschirr oder ein aufgeschlagenes Kuchen=

blech wird mit Blätterteig (Nr. 1394) ausgelegt, so, daß derselbe noch am Rande heraufgeht, und beliebiges Eingemachtes auf den Teig gestrichen. Unterdes rührt man 105 Gr. (6 Lot) Butter weiß ab, und fügt fünf Eidotter bei sowie 210 Gr. (12 Lot) Zucker, die feingewiegte Schale von einer Zitrone, 280 Gr. (1/2 Pfund) abgezogene, feingestoßene Mandeln, und 1/8 Ltr. (1/2 Schoppen) Wasser. Nachdem dann diese Masse zusammen fein abgerührt, wird sie in die ausgefütterte Form eingefüllt, und die Torte in gutem Ofen gebacken.

1696. Cremetorte.

Man rührt 35 Gr. (2 Lot) feines Mehl mit 1/4 Ltr. (1 Schoppen) süßem Rahm glatt an, gibt sechs Eigelb nebst 105 Gr. (6 Lot) an einer Zitrone abgeriebenem verstoßenen Zucker darein, und läßt solches auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren bis an's Kochen kommen, wo die Creme dann sofort bei Seite gestellt wird. Inzwischen wird ein nicht zu hohes, butterbestrichenes Tortengeschirr oder ein aufgeschlagenes Kuchenblech sowohl am Boden als an der innern Wand mit messerrückendick ausgewargeltem Butterteig oder mürbem Teig ausgelegt, und darauf die erkaltete Creme (unter welche, wenn vorrätig, 70 Gr. [4 Lot] Makronen oder altgebackenes Bisquit, fein gestoßen, gerührt wurde) gleichmäßig auseinandergestrichen, der hervorstehende Teig am Rande abgeschnitten, und die Torte in mittelheißem Ofen gebacken, worauf man sie behutsam aus der Form nimmt und mit feinem Zucker bestreut. — Da diese Torte sehr fein und leicht zerbrechlich ist, so sollte sie nur in einem Kuchenblech, dessen Rand man abnehmen kann, gebacken werden.

1697. Sauerkrauttorte.

840 Gr. (1 1/2 Pfund) Sauerkraut wird acht Tage lang gewässert, und jeden Tag das Wasser davon ab- und frisches darangegossen. Dann setzt man es mit frischem Wasser zum Feuer, und kocht es halb weich, gießt hernach das Wasser davon ab und heißes daran, und nachdem es mit diesem vollends weichgekocht, bringt man das Kraut in einen Durchschlag, läßt es gut ablaufen, schüttet alsdann kaltes Wasser darüber, und läßt es nochmals recht ablaufen. Nun läntert man 560 Gr. (1 Pfund) Zucker (Nr. 2041) bis er Blasen wirft, gibt die fein länglichgeschnittene Schale von zwei Zitronen, 52 Gr. (3 Lot) fein länglichgeschnittenen Zitronat, den Saft von vier Zitronen und das Kraut daran, und kocht letzteres damit noch so lang, bis es anfängt kraus und rösch zu werden, was ungefähr in einer Viertelstunde geschieht, wo man es sodann in

eine irdene Schüssel bringt und kalt werden läßt. Unterdes wird 280 Gr. (1/2 Pfund) Mehl, 210 Gr. (12 Lot) Butter, 140 Gr. (1/4 Pfund) abgezogene, sehr fein gestoßene Mandeln, ein ganzes Ei und ein Eigelb, 140 Gr. (1/4 Pfund) Zucker und zwei Eßlöffel Wein auf dem Backbrett gut untereinandergemacht, dies eine halbe Stunde stehen gelassen, dann zweimesserrückendick ausgewargelt, und ein aufgeschlagenes, butterbestrichenes Kuchenblech derart damit ausgelegt, daß es noch den halben Rand desselben deckt. Das erkaltete Kraut wird jetzt gleichmäßig dareingefüllt, von dem übrigen Teig fingerbreite Streifchen gerädelt und als Gitter daraufgelegt, solche mit verklopftem Ei bestrichen, und die Torte in mittelheißem Ofen gebacken.

1698. Hagebuttentorte.

1/2 Ltr. (2 Schoppen) gedörrte, gewaschene Hagebutten werden in ebensoviel Wein und 1/4 Ltr. (1 Schoppen) Wasser mit einer Zitronenschale und einem Stengelchen Zimt weichgekocht, dann 280 Gr. (1/2 Pfund) große und ebensoviel kleine Weinberen dazugethan, und das Ganze noch so lang gekocht, bis die Weinbeeren recht aufgequollen und nur wenig Saft mehr daran, worauf man es vom Feuer nimmt, nach Bedarf mit Zucker versüßt, und zum Erkalten stellt. Unterdes wird ein aufgeschlagenes, butterbestrichenes Kuchenblech mit geriebenem Butterteig (Nr. 1398) oder mürbem Teig (Nr. 1399) ausgefüttert, und solcher mit der erkalteten Masse gut fingerdick bestrichen, von dem übrigen dreimesserrückendick ausgewargelten Teig mit dem Kuchenrädchen schmale Streifchen abgerädelt, diese wie ein Gitter über die Torte gelegt und mit verklopftem Ei bestrichen, die Torte mit Zucker und Mandeln bestreut, und in nicht zu heißem Ofen gebacken.

1699. Würzburger Torte.

Man legt ein Kuchenblech mit Butterteig (Nr. 1394) aus. Nun wird 210 Gr. (12 Lot) Zucker geläutert (Nr. 2041), und solcher so weit eingekocht, daß er dicklich vom Löffel läuft, hierunter ebensoviel abgezogene, feinverwiegte Mandeln, die feinverwiegte Schale einer Zitrone und 70 Gr. (4 Lot) feinverwiegter Zitronat oder Pomeranzenschale gemengt, und dies gleichmäßig auf den eingelegten Butterteig ausgebreitet. Alsdann macht man von Butterteig nach Nr. 1586 ein Gitter, bringt solches auf die Mandelmasse, bestreicht es mit verklopftem Ei, und bäckt das Ganze in gutem Ofen. Inzwischen werden weitere 210 Gr. (12 Lot) Zucker mit dem Saft von drei bis vier Zitronen geläutert, und eine halbe Tasse Arak dazugegeben, dieses, sobald die Torte aus dem Ofen kommt,

mit einem Löffel in die Oeffnungen derselben gegossen, und die Torte dann sogleich serviert.

1700. Nußtorte.

Ein Kuchenblech wird mit Blätter- oder mürbem Teig (Nr. 1394, 1399) ausgelegt, und darüber eine beliebige Marmelade gestrichen. Zu gleicher Zeit werden 105 Gr. (6 Lot) feinzerstoßene Nußkerne, sechs Eigelb und 140 Gr. (8 Lot) Zucker zusammen dickschaumig gerührt, und darunter der steife Schnee von sechs Eiweiß nebst 105 Gr. (6 Lot) Stärkmehl oder sonstigem feinen gesiebten Mehl gemengt, diese Masse in die Form gefüllt, die Torte schön gelb gebacken, dann herausgenommen und auf ein Backblech gelegt. Nun klopft man behutsam acht bis zehn Nüsse auf, nimmt die Kerne heraus, halbiert dieselben, und besetzt mit den Teilen die ganze Oberfläche der Torte, dann wird solche mit einer beliebigen Glasur derart überzogen, daß auch die Kerne hinlänglich damit bedeckt sind, und die Torte noch einige Minuten im Ofen getrocknet. — Die zum Belegen bestimmten Nüsse sollten womöglich von größerer Gattung sein, und werden, wenn sie noch frisch sind, gebrüht und abgezogen wie die Mandeln; sind sie aber schon dürr, was im Winter der Fall, so werden sie mit Eiweiß gestoßen, und davon halbnußgroße Häufchen aufgesetzt, welche man dann gleichfalls mit Glasur überzieht.

1701. Schwedische Aepfeltorte.

Es wird aus mürbem oder Blätterteig nach Nr. 1585 oder Nr. 1631 eine Torte bereitet und gebacken. Unterdes werden gute, geschälte, ausgekernte, in feine Schnitze oder Blätter geschnittene Kochäpfel mit einem Stück Zucker, einem Gläschen Wein, 70 Gr. (4 Lot) gewaschenen kleinen Weinbeeren und 35 Gr. (2 Lot) feingeschnittener Pomeranzenschale weich und kurz eingedünstet, und diese Marmelade dann in die hergerichtete ausgeleerte Torte eingefüllt und glattgestrichen. Nun formt man von Meringuenmasse (Nr. 1851) auf ein mit Butter abgeriebenes Blech mittels einer Düte oder Backspritze ein Gitter, bestäubt dasselbe mit Zucker, und nachdem es in ganz abgekühltem Ofen leicht gelb gebacken, nimmt man solches behutsam herunter, setzt es auf die Torte, und glaciert letztere mit Punschglasur (Nr. 2062). Oder man setzt von Meringuenmasse nach Nr. 1686 einen Stern oder ein doppeltes Kreuz oder Zapfen auf, bringt die Torte in einen abgekühlten Ofen, und läßt sie hierin so lang, bis Stern oder Kreuz oder die Zapfen hart und leicht gelb geworden, worauf dieselbe herausgenommen, und vermittelst eines Pinsels mit Punschglasur überstrichen wird.

1702. Spanische Blättertorte.

Von Blätterteig (Nr. 1394) werden zweimesserrückendicke Plätze ausgewargelt, und aus diesen nach einer ungefähr 24 Ctm. (9 Zoll) im Durchmesser haltenden Platte zwei Böden (Blätter) geschnitten, welche man nebeneinander auf ein Blech legt, und in der Mitte mit einem Ausstecher, der circa 8 Ctm. (3 Zoll) im Durchmesser hat, aussticht, so daß von jedem nur ein flacher Rand bleibt, den man mit Ei bestreicht, mit der Messerspitze betupft, mit feinem Zucker bestreut, und in nicht zu heißem Ofen schön bäckt. Nun wargelt man abermals zwei Plätze aus, und schneidet daraus wieder zwei solche Böden, jedoch fingerbreit kleiner als die ersten, welche mit demselben Ausstecher in der Mitte ausgestochen werden. Auf diese Art schneidet man noch sechsmal solche Böden, und sticht sie alle in der Mitte mit dem nämlichen Ausstecher aus, so daß man zuletzt sechzehn Böden (Blätter) hat, wovon immer zwei und zwei gleichgroß, jedes Paar aber fingerbreit kleiner als das vorhergehende ist; diese werden jetzt sämtlich gleich den beiden ersten mit Ei bestrichen, mit der Messerspitze betupft, mit feinem Zucker bestreut, und in nicht zu heißem Ofen gebacken. Nach Erkalten wird das eine der zwei größten Blätter mit Aprikosenmarmelade messerrückendick bestrichen und das andere gleichgroße genau daraufgepaßt, dann das dritte Blatt mit Marmelade bestrichen und darauf das vierte von derselben Größe gelegt, und dieses Verfahren nun noch sechsmal in Anwendung gebracht. Hernach wird Eiweiß dünn verklopft, der äußere Rand der zusammengeklebten Blätter dareingetaucht, und solcher nun noch langsam in Grobzucker (Nr. 2054), der auf einen Bogen Papier gestreut ist, aufrecht umgerollt. Sind alle Blätterpaare so hergerichtet, so legt man das größte derselben auf die bestimmte Tortenplatte und bestreicht die Oberfläche mit Marmelade, darauf setzt man das zweite, fingerbreit schmälere Paar und bestreicht es obenüber ebenfalls mit Marmelade, gleicherweise verfährt man mit dem dritten Paare u. s. w., bis endlich alle Blätterpaare pyramidenartig übereinanderstehen, wobei sie in der Mitte genau aufeinanderpassen müssen. Die Oberfläche des letzten Blattes wird mit kleinen, unbestrichenen, leicht gebackenen Butterteigblümchen (Nr. 2066), welche zuvor mit der untern Seite in Marmelade getaucht wurden, belegt und verziert. — Zu dieser Torte braucht man Blätterteig von 820 Gr. (1½ Pfund) Butter. — Sie kann auch nur mit sechs Doppelböden gemacht werden, welche man natürlich dann gleich von Anfang an kleiner formt. (Siehe Abbildung.)

1703. Bisquitroulade.

280 Gr. (1/2 Pfund) feiner Zucker wird in einer Schüssel mit sechs Eigelb und der feinverwiegten Schale einer halben Zitrone so lange gerührt, bis die Masse dick und schaumig ist, dann 105 Gr. (6 Lot) zerlassene Butter und das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß, sowie 140 Gr. (8 Lot) feingesiebtes Mehl daruntergemengt, und die Masse in große, butterbestrichene Papierkapseln (Nr. 2160) oder in ein längliches, aufgeschlagenes, butterbestrichenes Kuchenblech gleichmäßig 1 Ctm.- (1/4 Zoll-) dick eingestrichen, und in ziemlich heißem Ofen zu schöner rotgelber Farbe gebacken. Der Kuchen wird nun sogleich warm vom Blech oder Papier fortgenommen, umgewendet, damit die untere Seite nach oben komme, derselbe vor Erkalten schnell mit einer beliebigen Marmelade überstrichen, über sich zusammengerollt, und die Roulade mit einem Band- oder Papierstreifen überbunden, auf daß sie nicht aufgehe. Nach gänzlichem Erkalten bindet man sie auf, glaciert sie mit Punschglasur (Nr. 2062), und wenn diese trocken ist, schneidet man sie in schöne Scheiben. Es können auch erst die Scheiben mit Punschglasur überstrichen werden. Nach Belieben kann man dann in eine Papierdüte Spritzglasur (Nr. 2055) füllen, und damit auf die Scheiben schneckenartig Fäden ziehen, desgleichen in eine Düte eine beliebige Marmelade geben, und damit Fäden zwischen die weißen von Spritzglasur setzen. — Gibt man zum T h e e oder D e s s e r t. — Unter die Marmelade muß zuvor immer etwas feiner Zucker gerührt werden, damit sie nicht klebrig bleibt. (Siehe A b b i l d u n g.)

1704. Savoyer Bisquit.

Hierzu gehört ein hoher, kupferner, gut verzinnter Model, der nicht zu viele Vertiefungen und Verzierungen hat, oder man benützt eine schöne Bundform (Gogelhopfenform), welchen Model oder Form man dann nach Nr. 1653 mit zerlassenem Schmalz ausstreicht und mit feinem Zucker bestäubt. Zu einer mittelgroßen Torte wird nun 280 Gr. (1/2 Pfund) vom feinsten trockenen gestoßenen Zucker in eine Schüssel gethan, darein neun Eigelb geschlagen, und dies eine halbe Stunde fleißig nach e i n e r Seite gerührt, so daß es einen feinen dicken Teig gibt. In diesen mengt man unter leichtem Umrühren das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß, mengt leicht darunter 140 Gr. (1/4 Pfund) feines, trockenes, gesiebtes Mehl und zwei Eßlöffel Vanillezucker (Nr. 2050), und gießt die Masse in den hergerichteten Model (oder in die Form), diesen auf einem Tisch über einem Tuch fest aufstoßend, damit die Masse sich gleichmäßig

in die Vertiefungen setze. Die Torte wird dann in abgekühltem Ofen eine Stunde gebacken, und wie Nr. 1653 beendet.

Kleines Backwerk.

1705. Törtchen von Milchcreme oder Milchpastetchen.

Kleine, runde Förmchen in der Größe oberer Kaffeetassen werden mit dünn ausgewargeltem Blätterteig (Nr. 1394) ausgelegt, und darauf 105 Gr. (6 Lot) feingewiegte Mandeln verteilt. Nun rührt man zwei Eßlöffel feines Mehl mit $^1/_2$ Ltr. ($^1/_2$ Maß) süßem Rahm glatt an, gibt sechs Eigelb und 140 Gr. ($^1/_4$ Pfund) feinen Zucker dazu, mengt, nachdem das Ganze noch gut abgerührt ist, den festgeschlagenen Schnee der sechs Eiweiß darunter, und füllt diese Masse in die ausgefütterten Förmchen, doch nicht zu voll, ein. Hernach besäet man sie mit feinem Zimt, stellt die Förmchen alle auf ein Backblech nebeneinander, und bäckt die Törtchen in mittelheißem Ofen.

Anmerkung. Bei diesen und den nachfolgenden Törtchen kann man, statt Blätterteig, auch süßen Butterteig (Nr. 1396) oder mürben Teig (Nr. 1399) verwenden, und bei allen ist die Masse zu zwölf Stück berechnet. Wenn sie gebacken und etwas erkaltet sind, werden sie aus den Förmchen genommen, und so hoch als möglich auf der zum Servieren bestimmten Platte übereinandergestellt.

1706. Aufgelaufene Törtchen.

Vier Eßlöffel feines Mehl wird in einem Kastrol oder einer Pfanne mit $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) Rahm oder guter Milch glatt angerührt, sechs Eßlöffel Zucker, ein Eßlöffel Zitronenzucker (Nr. 2051), ein wenig Salz und 105 Gr. (6 Lot) Butter dazugegeben, dies auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren aufgekocht, und dann bei Seite gestellt. Ist die Masse erkaltet, so rührt man sechs Eigelb darein, schlägt das Weiße der sechs Eier zu festem Schnee, und mengt solchen behutsam gleichfalls unter die Masse. Nun werden die bestimmten Förmchen, nachdem sie leicht mit Butter ausgestrichen und mit dünn ausgewargeltem Butterteig (Nr. 1394) gefüttert sind, mit der beschriebenen Masse nicht ganz vollgefüllt, und die Törtchen wie obige gebacken.

1707. Aufgelaufene Törtchen mit Chocolade.

Werden wie vorige bereitet und beendet, nur kocht man

in der zum Einfüllen bestimmten Masse 105 Gr. (6 Lot) geriebene Chocolade.

1708. Törtchen von Zitronen.

280 Gr. (½ Pfund) feiner Zucker wird mit acht Eigelb eine halbe Stunde gerührt, 35 Gr. (2 Lot) zerlassene frische Butter, der Saft einer Zitrone, 35 Gr. (2 Lot) feines Mehl und der steife Schnee der acht Eiweiß beigefügt, und dies zusammen gut durchgerührt. Diese Masse füllt man nun in mit Blätterteig (Nr. 1394) ausgefütterte kleine runde Förmchen nicht zu voll ein, und bäckt die Törtchen langsam in mittelheißem Ofen.

1709. Törtchen von Eierkäs.

¼ Ltr. (1 Schoppen) süßer Rahm wird mit vier Eiern und dem Saft einer halben Zitrone gut verrührt, dies auf's Feuer gesetzt, und hier unter fortwährendem Rühren so lang gelassen, bis die Masse sich verdickt (gerinnt), worauf man sie in ein ganz feines Sieb oder eine über eine Schüssel ausgebreitete Serviette gießt, welch' letztere dann zusammengebunden und aufgehängt wird. Ist die Masse gut abgelaufen, so nimmt man sie in eine Schüssel, rührt sie mit 140 Gr. (8 Lot) Mandeln, die mit zwei Eigelb fein gestoßen wurden, drei Eigelb, 140 Gr. (8 Lot) feinem Zucker, der feingewiegten Schale einer halben Zitrone und zwei Eßlöffel Mehl gut ab, und gibt zuletzt noch den festen Schnee der fünf Eiweiß darunter. Der Eierkäs wird nun in kleine, runde, mit Butterteig (Nr. 1394) ausgelegte Förmchen gefüllt, und die Törtchen in mittelheißem Ofen langsam gebacken.

1710. Törtchen von Eierkäs mit Chocolade.

Werden wie obige bereitet, nur kommt unter den Eierkäs 105 Gr. (6 Lot) geriebene Chocolade.

1711. Törtchen von Aepfelmarmelade.

Man legt kleine Förmchen mit Blätter- oder sonstigem mürben Teig aus, und füllt dieselben mit Aepfelmarmelade (Nr. 1607). Nun werden 105 Gr. (6 Lot) feingewiegte Mandeln mit 105 Gr. (6 Lot) feinem Zucker vermengt, und dies auf die Marmelade gestreut, aus dem übrigen Teig aber nach der Größe der Förmchen Deckelchen geschnitten, woraus man in der Mitte ein kleines Blümchen aussticht, oder statt dessen mit einem scharfen Messer verschiedene Einschnitte macht. Diese Deckelchen werden auf die eingefüllte Masse gedeckt, mit verklopftem Eiweiß bestrichen und mit feinem Zucker bestreut, die

Förmchen auf ein Backblech nebeneinandergestellt, und die Törtchen in gutem Ofen gebacken.

1712. Törtchen von Chocolade.

Kleine Förmchen werden mit Blätterteig (Nr. 1394) ausgefüttert, und hierauf ein Kaffeelöffel Marmelade, am besten Hagebuttenmarmelade (Nr. 1904) gegeben. Nun schlägt man fünf Eiweiß zu Schnee, rührt damit fünf Eigelb und 140 Gr. (1/4 Pfund) feinen trockenen Zucker eine halbe bis dreiviertel Stunde, und mengt ein Stückchen feingestoßene Vanille, 70 Gr. (4 Lot) feines Mehl und ebensoviel feingeriebene Chocolade gut darunter. Mit dieser Masse werden die ausgefütterten Förmchen nicht ganz vollgefüllt, die Törtchen mit Zucker bestäubt, und in etwas abgekühltem Ofen gebacken.

1713. Törtchen von Bisquitmasse.

Man legt kleine Förmchen mit Butterteig (Nr. 1394) aus, und gibt einen Kaffeelöffel eingemachte Himbeeren (Nr. 1872) oder beliebige andere eingemachte Früchte darein. Nun werden fünf Eiweiß zu Schnee geschlagen, fünf Eigelb und 140 Gr. (1/4 Pfund) Zucker dareingegeben, solches zusammen eine halbe Stunde gleichmäßig abgerührt, und die feingewiegte Schale und der Saft einer halben Zitrone sowie 122 Gr. (7 Lot) feingesiebtes Mehl daruntergemengt. Mit dieser Masse werden die Förmchen nicht ganz vollgefüllt, die Törtchen mit Zucker bestäubt, und in etwas abgekühltem Ofen gebacken.

1714. Törtchen von Mandeltortenmasse.

Nachdem die Förmchen mit Blätterteig (Nr. 1394) ausgefüttert, gibt man einen Kaffeelöffel eingemachte Johannisbeeren (Nr. 1873) darein. Nun werden fünf Eigelb, 140 Gr. (1/4 Pfund) feiner Zucker, 105 Gr. (6 Lot) abgezogene süße und einige bittere, mit einem Ei feingestoßene Mandeln eine halbe Stunde gleichmäßig gerührt, und hernach die feingewiegte Schale und der Saft einer halben Zitrone, 87 Gr. (5 Lot) feingesiebtes Mehl und das zu Schnee geschlagene Eiweiß daruntergemengt. Mit dieser Masse füllt man die Förmchen nicht ganz voll, besäet die Törtchen mit Zucker, und bäckt sie langsam in etwas abgekühltem Ofen.

1715. Törtchen von Brottortenmasse.

Es werden kleine Förmchen mit Blätterteig (Nr. 1394) ausgelegt, und je ein Kaffeelöffelvoll eingemachte Johannisbeeren (Nr. 1873) dareingesetzt. Alsdann schlägt man sechs Eiweiß zu Schnee, fügt die sechs Eigelb, 140 Gr. (1/4 Pfund) Zucker,

70 Gr. (4 Lot) feingeriebenes, altgebackenes Schwarzbrot, 105 Gr. (6 Lot) süße und einige bittere, mit der Haut feingewiegte Mandeln bei, und rührt dies zusammen eine halbe bis dreiviertel Stunde. Nun wird 70 Gr. (4 Lot) feingeriebene Chocolade, ein feingestoßenes Stengelchen Vanille, ein Kaffeelöffel Zimt, eine kleine Messerspitze Nelken und 70 Gr. (4 Lot) gesiebtes Mehl leicht daruntergemengt, und mit dieser Masse die ausgefütterten Förmchen nicht ganz vollgefüllt. Nachdem dann noch Zucker darübergesäet, werden die Förmchen auf ein Backblech nebeneinander gestellt, und die Törtchen in etwas abgekühltem Ofen langsam gebacken.

1716. Törtchen mit Creme.

Kleine Förmchen werden mit Blätterteig (Nr. 1394) ausgelegt, dann 70 Gr. (4 Lot) gewaschene große Weinbeeren, ebensoviel feingewiegte Mandeln, Zucker und etwas Zimt gut untereinandergemengt, und dies in die ausgelegten Förmchen verteilt. Nun rührt man drei Kochlöffel Mehl mit $^3/_8$ Ltr. ($1^1/_2$ Schoppen) süßem Rahm und sechs Eigelb glatt an, setzt solches auf's Feuer, und läßt es unter beständigem Rühren bis an's Kochen kommen. Diese Creme wird hernach in eine irdene Schüssel geleert, nach einigem Erkalten 140 Gr. ($^1/_4$ Pfund) feiner Zucker, 105 Gr. (6 Lot) heiße Butter, einige Körnchen Salz und noch drei Eigelb dareingerührt, zuletzt der feste Schnee der neun Eiweiß daruntergemengt, die Masse in die Förmchen gefüllt, und die Törtchen in etwas abgekühltem Ofen langsam gebacken.

1717. Englische Törtchen.

210 Gr. (12 Lot) abgezogene, mit Orangenblütewasser (s. Nr. 2064) bespritzte Mandeln werden sehr fein gestoßen, und daran 280 Gr. ($^1/_2$ Pfund) feiner, mit drei Eßlöffel Orangenblütewasser verdünnter Zucker gerührt, hierunter der festgeschlagene Schnee von sechs Eiweiß gemengt, und alsdann drei Eßlöffel Mehl nebst 70 Gr. (4 Lot) zerlassener Butter unter fortwährendem Rühren damit vermischt. Nun werden mehr weite als tiefe, einer untern Kaffeetasse ähnliche Förmchen mit messerrückendick ausgewargeltem Blätter- oder süßem Butterteig (Nr. 1394, 1396) ausgelegt, und mit der beschriebenen Mandelmasse gefüllt, solche hernach auf ein Blech nebeneinandergereiht, und die Törtchen in abgekühltem Ofen gebacken, wo man sie dann herausnimmt, nach einigem Erkalten aus den Förmchen löst, und auf der Platte übereinanderstellt. (Siehe Abbildung.)

1718. Bisquittörtchen.

Man streiche kleine, runde Förmchen mit Butter aus, und bestreue sie leicht mit Zucker, fülle sie dann mit der Bisquitmasse Nr. 1652, in welche der Saft einer halben Zitrone gemengt, bis fingerbreit unter dem Rande ein, und gebe sie auf ein Backblech gereiht in einen etwas abgekühlten Ofen. Hierin backe man die Törtchen zu hübscher Farbe, stürze sie sodann aus den Förmchen, bestreue sie nach einigem Verkühlen mit feinem Zucker, und bringe sie, wenn sie gänzlich erkaltet sind, übereinandergestellt zu Tisch.

1719. Mandeltörtchen.

Kleine runde Förmchen werden, nachdem sie mit Butter ausgestrichen sind, mit der Mandeltortenmasse Nr. 1654 oder 1655, worunter der Saft einer halben Zitrone gemengt wurde, gefüllt, und die Törtchen wie vorhergehende beendet.

1720. Brottörtchen.

Es werden kleine, runde, butterbestrichene Förmchen mit der Brottortenmasse Nr. 1657 oder 1658, in welche der Saft einer halben Zitrone gemengt wurde, gefüllt, und die Törtchen nach Nr. 1718 beendet.

1721. Chocoladetörtchen.

Man füllt kleine, runde, butterbestrichene Förmchen mit Chocoladetortenmasse (Nr. 1659), und beendet die Törtchen nach Nr. 1718.

1722. Chocoladetörtchen auf feinere Art.

210 Gr. (12 Lot) auf dem Reibeisen geriebene Chocolade, 140 Gr. (8 Lot) feiner Zucker, 105 Gr. (6 Lot) sehr fein gewiegte Mandeln, ein Eßlöffel Vanillezucker (Nr. 2050) und sechs Eßlöffel Mehl wird zusammen vermischt, dann mit dem festen Schnee von acht Eiweiß behutsam untereinandergemengt, und diese Masse in mit Butter bestrichene, zuckerbestreute Förmchen gefüllt, mit Zucker bestreut, und in nicht zu heißem Ofen gebacken. Nach Herausnehmen stürzt man die Törtchen auf ein Sieb, wendet sie dann wieder, so daß die zuvor obere Seite wieder oben ist, verziert sie mit Spritzglasur (Nr. 2055), und belegt sie mit eingemachten Kirschen in der Art, daß in die Mitte eine Kirsche, und nebenherum, als Blätter, eingemachte grüne Stachelbeeren oder in Zucker eingemachte verschnittene Bohnen kommen. (Siehe Abbildung.)

1723. Sandtörtchen.

Mit der bei der Sandtorte Nr. 1664 oder 1665 be-

schriebenen Masse werden runde, kleine, butterbestrichene, mit Mehl ausgestäubte Förmchen nicht ganz vollgefüllt, und die Törtchen nach Nr. 1718 beendet.

Anmerkung. Alle diese kleinen Törtchen können auf die nämliche Art wie die großen Torten glaciert und verziert werden, nur müssen natürlich die Verzierungen verhältnismäßig kleiner und auf der obern glatten Seite angebracht sein.

1724. Blozzen.

In 105 Gr. (6 Lot) leicht gerührte Butter wird ebensoviel gestoßener Zucker, 52 Gr. (3 Lot) feingewiegte Mandeln, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone und unter langsamem Rühren das Gelbe von drei Eiern und zwei ganze Eier gegeben. Ist die Masse recht dick und schaumig gerührt, so mengt man 105 Gr. (6 Lot) feingesiebtes Mehl darunter, und füllt sie wie obige ein, die Förmchen dabei auf einen Tisch aufstoßend, auf daß sich die Masse gut setze. Damit die Blozzen von unten nicht so schnell gelb werden, stellt man sie dann auf zwei Backbleche, und bäckt sie in heißem Ofen schön gelb. Nachdem sie aus den Förmchen gestürzt, werden sie wieder auf das Blech gebracht, auf der obern Seite mittels eines Messers mit beliebiger Glasur überstrichen, und nun noch einmal in den Ofen gestellt, um sie schnell abzutrocknen. Sind sie hernach gänzlich erkaltet, so kann man sie mit kleinen eingemachten Früchten, Johannisbeeren u. drgl. verzieren, wobei man die Blättchen aus eingemachten Bohnen formt.

1725. Wiener Kolatschen.

140 Gr. (8 Lot) Butter und ebensoviel Schmalz wird schaumig abgerührt, dann rührt man drei Eigelb und 140 Gr. (8 Lot) Zucker, woran eine Zitrone abgerieben und der hernach fein gestoßen wurde, zusammen ab, und gibt dies nebst dem Saft der Zitrone zu der abgerührten Butter und dem Schmalz. Nachdem 350 Gr. (20 Lot) Mehl beigefügt, wird alles gut untereinandergemacht, so eine halbe Stunde an einen kalten Ort gestellt, und nun Kugeln in der Größe eines kleinen Apfels daraus formiert. Diese setzt man auf ein leicht mit Butter abgeriebenes Blech, drückt mit dem Finger je oben eine Höhlung ein, welche man mit eingemachten Himbeeren oder Kirschen füllt, bestreicht die Kolatschen mit verklopftem Ei, und bäckt sie in nicht zu heißem Ofen.

1726. Conservichtörtchen.

Von messerrückendick ausgewargeltem Butterteig (Nr. 1394) werden mit einem herzförmigen Ausstecher Herzen, oder in

dessen Ermangelung mit einem runden, der in der Größe eines Desserttellers ist, Blätter ausgestochen. Unterdes wird $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) Hagebutten in ebensoviel Wein und etwas Wasser weichgekocht, 560 Gr. (1 Pfund) gedörrte Zwetschgen in Wein und Wasser weich und kurz eingekocht, dann ausgesteint und nebst den Hagebutten auf ein Schneidbrett genommen, nun 140 Gr. ($^1/_4$ Pfund) große und ebensoviel kleine gewaschene Weinbeeren, ein Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale, 70 Gr. (4 Lot) gestoßener Zucker und etwas gestoßener Zimt dazugegeben, solches zusammen gröblich verwiegt, und mit dieser Fülle die ausgestochenen Herzen oder Blätter fingerdick überstrichen, doch so, daß ein fingerbreiter Rand leer bleibt. Hernach sticht man von geriebenem Butterteig (Nr. 1398) ebensoviel Herzen oder Blätter wie oben aus, welche jetzt, mit einem kleinen Ausstecher noch etwas in der Mitte ausgestochen, als Deckel passend auf die Fülle gelegt, und mit verklopftem Ei bestrichen werden, worauf man die Törtchen in gutem Ofen bäckt, und dann mit Zucker bestäubt.

1727. Conservichtörtchen auf feinere Art.

Unter 140 Gr. (8 Lot) gut abgerührte Butter werden nach und nach vier Eigelb gerührt, dann 560 Gr. (1 Pfund) abgezogene Mandeln mit 140 Gr. (8 Lot) Zucker fein gestoßen, samt 280 Gr. ($^1/_2$ Pfund) Zucker (wovon man etwas zurückläßt, um es beim Auswargeln des Teiges zu benützen) und der feingewiegten Schale einer halben Zitrone unter Eigelb und Butter gemengt, und dies mit Mehl zu einem ziemlich festen Teig gearbeitet, von welchem man einen Teil messerrückendick auswargelt. Nun werden von Oblate nach pappendeckelnen Patronen Herzen oder runde Blätter geschnitten und auf ein Backblech gelegt, von dem ausgewargelten Teig ähnliche Herzen oder runde Blätter geschnitten, und diese auf die Oblate passend gesetzt, doch so, daß die Oblate ringsum fingerbreit hervorsteht, — oder man legt die ausgestochenen Herzen oder Blätter auf Oblate, und schneidet das Hervorstehende der Oblate, nachdem sie gebacken sind, ringsum ab. Unterdes kocht man 210 Gr. (12 Lot) große und ebensoviel kleine Weinbeeren, eine Handvoll abgezogene, länglichgeschnittene Mandeln, die Schale einer halben Zitrone und 70 Gr. (4 Lot) Zucker in einem Pfännchen mit so viel Wein, daß es darübergeht, ganz langsam so lang ein, bis keine Brühe mehr vorhanden ist, mengt hierunter dann etwas Zimt, ein klein wenig Nelken, feingeschnittenen Zitronat, Pomeranzenschale und nach Belieben auch eingemachte Früchte, bestreicht mit dieser Fülle die Herzen oder Blätter, und wargelt aus dem übrigen

Teig mit der flachen Hand auf dem mit Zucker und Mehl bestreuten Nudelbrett kleine Würstchen aus, welche man gitterartig über die Fülle legt. Die Törtchen werden alsdann, ohne sie anzustreichen, sofort in mittelheißem Ofen gebacken, und hernach mit Zucker bestäubt.

1728. Kleine römische Kuchen.

Aus der Hälfte des Blätterteigs Nr. 1394 wird ein großer, stark messerrückendicker Platz ausgewargelt, und hieraus nach einer großen untern Kaffeetasse Böden abgeschnitten oder ausgestochen und auf ein Blech gesetzt. Nun werden 280 Gr. (1/2 Pfund) süße und 35 Gr. (2 Lot) bittere, abgezogene, mit Eiweiß feingestoßene Mandeln nebst 210 Gr. (12 Lot) Zucker, 140 Gr. (1/4 Pfund) zerlassener Butter und vier Eigelb zu einem ziemlich festen Teig angerührt, und damit die Böden halbfingerdick in der Art überstrichen, daß am Rande herum ein kleinfingerbreites Rändchen leer bleibt, welches mit Ei bestrichen wird. Alsdann wargelt man aus der andern Hälfte des Blätterteigs einen zweiten messerrückendicken Platz, und schneidet oder sticht ebensoviel Deckelchen davon aus, als Böden vorhanden sind, jedoch fingerbreit größer als diese. Die überstrichenen Böden werden jetzt mit den Deckelchen passend bedeckt, letztere am Rande angedrückt, und mit einem scharfen, spitzigen Messer obenüber verschiedene schlängelnde Figuren darein eingeschnitten, die Kuchen dann mit halbverklopftem Eiweiß bestrichen, mit Zucker besäet, und in mittelheißem Ofen gebacken.

1729. Römische Kuchen mit eingemachten Früchten.

Von süßem Butterteig (Nr. 1396) werden zwei große Blätter messerrückendick ausgewargelt, aus deren einem man nach einer untern Kaffeetasse Böden schneidet, diese nebeneinander auf ein Blech bringt, am Rande ringsum mit verklopftem Ei bestreicht, und mit eingemachten Johannis- oder Himbeeren fingerdick füllt. Dann schneidet man aus dem ausgewargelten zweiten Butterteigblatt ebensoviele, jedoch fingerbreit größere Deckelchen, bedeckt damit passend die gefüllten Böden, drückt sie am Rande an, und beendet die Kuchen wie vorige.

1730. Kleine Magdalenenkuchen.

Der Teig von Nr. 1644 wird, nachdem er eine Stunde an einem kühlen Ort gestanden, fingerdick ausgewargelt, mit einem Ausstecher in der Größe einer untern Kaffeetasse Plätzchen davon ausgestochen, diese auf ein Blech gereiht, und das Ganze nach Nr. 1644 beendet.

1731. Kleine Magdalenenkuchen mit Weinbeeren.

Bereitet und beendet man wie vorige, nur werden unter den Teig 280 Gr. (1/2 Pfund) gewaschene Weinbeeren gemengt.

1732. Buttermaultaschen.

Man schneidet von Blätterteig (Nr. 1394) oder süßem Butterteig (Nr. 1396) handgroße, viereckige Stückchen, bestreicht diese mit verklopftem Ei, worein etwas Zucker gemengt, und setzt in die Mitte einen halben Eßlöffel Mandelfülle, wie sie in Nr. 1728 beschrieben. Nun werden zwei Ecken über der Fülle übereinandergelegt und etwas zusammengedrückt, und ebenso dann auch die beiden andern Ecken, worauf man das Ganze mit verklopftem Ei bestreicht, mit Zucker überstreut, und in mittelheißem Ofen bäckt. — Nach Belieben kann am Schluß der Ecken eine eingemachte Kirsche eingedrückt werden.

Anmerkung. Bei dem Uebereinanderlegen der Ecken muß man achtgeben, daß solche nicht zu sehr zusammengezogen werden, da bei jedem Eck die Fülle sichtbar sein soll. — Statt der Mandelfülle können ebensogut eingemachte Früchte eingefüllt werden.

1733. Umgestürzte Butterkräpfchen.

Von zweimesserrückendick ausgewargeltem Butterteig (Nr. 1394), der jedoch nie mehr als viermal überschlagen und ausgewargelt sein darf, werden mit einem weiten Glas oder Ausstecher Blättchen ausgestochen, und diese auf die Hälfte überbogen, wodurch Halbmonde entstehen. Man reiht solche nun in zweifingerbreiten Zwischenräumen auf ein Blech, und schießt sie, die abgestochene Seite voraus, in den ziemlich heißen Ofen. Sind sie hierin schön aufgegangen, so werden sie herausgenommen, mit feinem Zucker bestäubt, und hernach noch einige Minuten in den Ofen gethan. Nach Erkalten füllt man Johannisbeergelée (Nr. 1910) in Papierdüten, und zieht damit ganz schmale Streifchen über die aufgesprungenen Kräpfchen. (Siehe Abbildung.)

1734. Hasenohren.

Aus zweimesserrückendick ausgewargeltem Butterteig (Nr. 1394) schneidet man viereckige, je 15 Ctm. (6 Zoll) große Plätzchen aus. Dann werden 140 Gr. (8 Lot) süße, abgezogene Mandeln mit zwei Eiweiß fein gestoßen, hierzu 52 Gr. (3 Lot) feiner Zucker, 35 Gr. (2 Lot) zerlassene Butter, ein Kaffeelöffel feingewiegte Zitrone und etwas Zimt gethan, und solches mit einem Ei und einem Eigelb untereinandergemengt. Von dieser Mandelfülle wird nun auf jedes Plätzchen genau in die Mitte ein Löffelvoll gegeben, darüber je die entgegengesetzten

Ecken übereinandergeschlagen, und solche etwas zusammengedrückt. Hernach reiht man die Hasenohren auf ein Backblech, bestreicht sie mit verklopftem Ei, und bäckt dieselben in nicht zu heißem Ofen. — Statt der Mandelfülle kann man auch die Fülle, welche bei den Conservichtörtchen (Nr. 1726) beschrieben ist, verwenden.

1735. Rouladen von Butterteig mit Schlagrahm.

Von Blätterteig (Nr. 1394) wird eine zweimesserrückendicke Platte ausgewargelt, und diese in 20 Ctm. (1/4 Elle) lange und dreifingerbreite Bänder geschnitten, welche man auf eigens dazu bestimmte runde, ebenso lange und daumendicke Röhrchen von schwarzem Blech wickelt. So aufgewickelt legt man sie, jedes zweifingerbreit vom andern entfernt, auf ein Backblech, und zwar in der Art, daß sie immer auf die Enden des Teiges zu liegen kommen. Die Rouladen werden nun mit verklopftem Ei bestrichen, und in gutem Ofen zu schöner Farbe gebacken, worauf man sie auf dem Backblech etwas erkalten läßt, dann behutsam die Röhrchen herausnimmt, und die Rouladen nach gänzlichem Erkalten mittels einer Backspritze oder Düte mit Vanilleschlagrahm (Nr. 1446), oder auch mit jeglicher Art von Creme einfüllt.

1736. Wiener Fascherln.

210 Gr. (12 Lot) Butter, 140 Gr. (8 Lot) Zucker, 385 Gr. (22 Lot) feines Mehl, ein halber Kaffeelöffel Vanillezucker (Nr. 2050) und ein paar Körnchen Salz wird mit zwei Eigelb auf einem Nudelbrett zu einem Teig angemacht. Nachdem derselbe ausgewargelt, wird er in viereckige Stückchen geschnitten, in deren Mitte man je Zwetschgenmarmelade oder Eingemachtes gibt, und darüber den Teig in Briefcouvertform zusammenschlägt. Die Fascherln werden nun mit Ei bestrichen, mit gröblich geschnittenen Mandeln und Zucker bestreut, und in gutem Ofen schön gebacken.

1737. Kleine Aepfelkrapfen.

Von Butterteig (Nr. 1394) werden nach einem kleinen Teller runde Plätze abgerädelt, und solche am Rand mit verklopftem Ei bestrichen. Die Hälfte jedes Platzes bestreicht man nun mit zwei Eßlöffelvoll von der beim Aepfelkrapfen (Nr. 1608) beschriebenen Fülle, schlägt die leere andere Hälfte darüber, so daß sich Halbmonde bilden, und drückt die Krapfen am Rande herum an. Nachdem sie nach Belieben mit ausgestochenen Blümchen oder abgerädelten Streifen von Butterteig (Nr. 2066)

belegt, bringt man sie auf ein Backblech, bestreicht sie mit verklopftem Ei, und bäckt sie in guter Hitze.

1738. Aepfel im Schlafrock.

Man schält zehn bis zwölf gute Kochäpfel, und befreit sie mittels eines Ausstechers vom Kernhaus, legt sie dann nebeneinander in ein weites Geschirr, bestreut sie mit einigen Eßlöffeln gestoßenem Zucker, begießt sie mit drei bis vier Eßlöffeln Kirschwasser oder Rum, und läßt sie so, bedeckt, zwei Stunden liegen. Nun wird Butterteig (Nr. 1394) zweimesserrückendick ausgewargelt, und davon mit einem Backrädchen fingerbreite und 20 Ctm. (1/4 Elle) lange Streifen abgeschnitten. Von diesen legt man je zwei und zwei kreuzweis übereinander, stellt da, wo sie sich kreuzen, einen von obigen marinierten Aepfeln darauf, füllt in den Ausstich desselben gewaschene, mit Zucker und Zimt vermischte kleine Weinbeeren, und schlägt nun die Streifen über den Apfel zusammen. Das, was von den Streifen allenfalls zu lang ist, schneidet man ab, und drückt die Enden derselben an den Apfel an. Nachdem auf den Schluß der Streifen noch kleine, von Butterteig ausgestochene Blättchen (Nr. 2066) gelegt und etwas angedrückt sind, werden sämtliche Aepfel in ein aufgeschlagenes Kuchenblech gebracht, die Streifen und Blättchen mit verklopftem Ei überstrichen, das Ganze in mittelheißem Ofen gebacken, und mit Zucker bestreut auf die bestimmte Platte gebracht. Man kann sie nun trocken servieren, oder mit nachstehender Sauce geben: In den im Kuchenblech zurückgebliebenen Saft gibt man vier Eßlöffel Zucker und ebensoviel Butter, und stellt dies so lang auf Kohlenfeuer oder die heiße Herdplatte, auch in den heißen Ofen, bis der Zucker hellbraun geworden, dann schüttet man 1/4 Ltr. (einen schwachen Schoppen) halb Wasser halb Wein daran, und verkocht alles zu einer dicklichen Sauce, welche man auf die Platte unter die Aepfel gießt. — Hierzu eignen sich nur Aepfel, die beim Kochen nicht zerfallen, besonders Reinetten.

1739. Aepfel im Schlafrock auf andere Art.

Die Aepfel werden nach voriger Nummer hergerichtet, in vier bis fünf Schnitze geschnitten, und wie obige mariniert, inzwischen aber aus messerrückendick ausgewargeltem Butterteig (Nr. 1394) runde Plätzchen je nach der Größe des Apfelschnitzes ausgestochen, deren Rand man leicht mit Ei bestreicht. Auf diese werden jetzt die Schnitze gelegt, von dem Saft, in dem sie zuvor gelegen, etwas mit einem Kaffeelöffel darübergegeben, und ein wenig Zucker daraufgestreut, nun der Teig je über den Schnitz

gebogen und rundum angedrückt, dann sämtliche Schnitze auf ein Blech geordnet, mit verklopftem Ei bestrichen, und gebacken.

1740. Makronenhörnchen.

Von zweimesserrückendick ausgewargeltem süßen Butterteig (Nr. 1396) werden 5 Ctm. (2 Zoll) breite und 10 Ctm. (4 Zoll) lange Plätzchen ausgeschnitten, deren jedes man zur Hälfte der Länge nach mit verklopftem Ei bestreicht, auf die unbestrichene Seite legt man, ebenfalls der Länge nach, einen Löffelvoll Mandelfülle (s. Nr. 1728). Nun rollt man die Plätzchen der Länge nach zusammen, bestreicht deren obere Hälfte mit verklopftem Ei, setzt sie, nachdem das Ganze mit Grobzucker (Nr. 2054) bestreut, auf ein Backblech, krümmt sie etwas, damit sie die gehörige Form bekommen, und bäckt sie in gutem Ofen.

1741. Butterringlein.

Von gewöhnlichem Butterteig (Nr. 1394) werden messerrückendicke Plätze ausgewargelt, solche mit einem runden Ausstecher von der Weite eines großen Glases ausgestochen, und die Stücke hernach mit einem Ausstecher, der den Umfang eines kleinen Gläschens hat, in der Mitte durchstochen, wodurch Ringlein entstehen. Diese bestreicht man sorgfältig mit verklopftem Ei, und drückt sie mit der bestrichenen Seite in verwiegte, mit Zucker vermengte Mandeln, worauf die Ringlein auf ein Backblech gereiht, mit Zucker bestreut und in nicht zu heißem Ofen gebacken werden.

1742. Butterringlein mit eingemachten Früchten.

Von süßem Butterteig (Nr. 1396) werden dünne Plätze ausgewargelt, und dann mit einem Ausstecher, der die Weite eines großen Glases hat, Plätzchen ausgestochen, deren eine Hälfte man auf ein Blech legt und mit Ei bestreicht, die andere Hälfte aber mit einem Ausstecher von der Größe eines Liqueurgläschens genau in der Mitte durchsticht, wodurch man Ringlein erhält. Diese werden mit verklopftem Ei bestrichen, in verwiegte, mit Zucker vermengte Mandeln mit der bestrichenen Seite gedrückt, und alsdann über die auf das Blech gereihten Plätzchen gelegt, doch so, daß Mandeln und Zucker oben, worauf das Ganze in mittelheißem Ofen gebacken, und hernach das Grübcher mit eingemachten Früchten gefüllt wird.

1743. Hobelspäne von Butterteig.

Aus stark messerrückendick ausgewargeltem süßen Butterteig (Nr. 1396) werden lauter zweifingerbreite Streifen in der Länge von 42 Ctm. (1/2 Elle) geschnitten, diese auf butterbestrichene

Hölzer, welche die Dicke eines sehr starken Kochlöffelstiels haben, der Länge nach gerollt, damit auf ein Blech gelegt, mit Ei bestrichen, mit Grobzucker (Nr. 2054) bestreut, und in gutem Ofen gebacken. Sind sie fertig, so zieht man die Hölzer behutsam heraus, schiebt die Hobelspäne schnell noch einige Minuten in den Ofen, damit sie auch von innen fertig werden, und legt sie dann übereinander auf eine Platte. Nach Erkalten kann man sie mit eingemachten Früchten oder mit Vanilleschlagrahm (Nr. 1446) füllen. — Besser ist es, wenn, statt obiger Hölzer, die in der Anmerkung zu Nr. 1119 beschriebenen Blechröhrchen benützt werden.

1744. Butterbogen.

Aus stark messerrückendick ausgewargeltem süßen Butterteig (Nr. 1396) schneidet man zweifingerbreite und 20 Ctm. (1/4 Elle) lange Streifen, bestreicht dieselben mit stark verklopftem Eiweiß, worein eine Handvoll Zucker gemengt wurde, und drückt sie mit der bestrichenen Seite in verwiegte Mandeln. Sie werden dann über Mandelbogenformen, welche die Gestalt von Hohlziegeln haben, gelegt, die Formen auf ein Backblech gestellt, und die Butterbogen im Ofen gelb gebacken. — Ebenso können von gewöhnlichem Blätterteig (Nr. 1394 oder Nr. 1395) Bogen gebacken werden, welche man dann zu Einfassungen von Ragouts verwendet.

1745. Butterküchlein mit Meringuenguß.

Nachdem der süße Butterteig (Nr. 1396) stark messerrückendick ausgewargelt, sticht man mit einem Ausstecher, der die Weite eines großen Glases hat, Küchlein aus, und legt sie auf ein Blech. Dann werden vier Eiweiß zu festem Schnee geschlagen, acht Eßlöffel Zucker daruntergerührt, jedes Küchlein mit einem Eßlöffelvoll davon überzogen, mit länglichgeschnittenen Mandeln bestreut, und nun sämtliche in etwas abgekühltem Ofen gebacken.

1746. Butterblumen.

Aus stark messerrückendick ausgewargeltem süßen Butterteig (Nr. 1396) werden mit kleinen, blechernen Förmchen Blumen oder sonstige Figuren ausgestochen, diese auf ein Blech gelegt, sorgfältig mit Ei bestrichen, mit feingewiegten Mandeln, dann mit Zucker und Zimt bestreut, und in mittelheißem Ofen gebacken.

1747. Butterblumen auf feinere Art.

Auf ein Backbrett wird 560 Gr. (1 Pfund) feines Mehl gesiebt, darein 280 Gr. (1/2 Pfund) feiner Zucker, die feinge-

wiegte Schale einer Zitrone, 140 Gr. (1/4 Pfund) mit einem Eiweiß feingestoßene Mandeln, drei ganze Eier, ein Eigelb, 280 Gr. (1/2 Pfund) in kleine Stückchen geschnittene Butter, 1/16 Ltr. (1/4 Schoppen) Wein, ebensoviel Kirschwasser und ein wenig Salz gemengt, und dies mit den Händen so lange untereinandergerieben, bis alles gehörig vermengt ist, worauf man es zu einem starken Teig arbeitet, den man eine Stunde stehen läßt. Dann wird derselbe zweimesserrückendick ausgewargelt, und mit Förmchen zu Blumen ausgestochen, welche man sämtlich auf ein Backblech legt, mit verklopftem Ei bestreicht, nach Belieben mit feingewiegten, mit Zucker vermengten Mandeln überstreut, und in nicht zu heißem Ofen bäckt.

1748. Brezeln von Butterteig.

Man schneidet aus stark messerrückendick ausgewargeltem süßen Butterteig (Nr. 1396) fingerbreite, 20 Ctm. (1/4 Elle) lange, gegen die beiden Enden hin etwas schmälere Streifen, und formt sie zu Brezeln (Ringlein), welche man mit der Messerspitze einigemal einstupft, auf ein Backblech setzt, und in mittelheißem Ofen eine gute Viertelstunde leicht gelb bäckt. Nun werden drei Eiweiß zu festem Schnee geschlagen, darunter 70 Gr. (4 Lot) abgezogene, feingewiegte Mandeln, ebensoviel feiner Zucker und ein Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale gemengt, und dies in eine mit einem kleinen, fingerdicken Röhrchen versehene Backspritze eingefüllt, um damit die gebackenen Brezeln zu überziehen. Hernach bringt man letztere nochmals in einen ganz abgekühlten Ofen und trocknet sie darin, wo sie dann eine lichtgelbe Farbe haben sollen.

1749. Salzstengel.

90 Gr. (5 Lot) Schmalz, ebensoviel Butter und etwas Salz wird zusammen schaumig gerührt, und mit 280 Gr. (1/2 Pfund) Mehl und einer kleinen Kaffeetasse Milch zu einem Teig angemacht. Nachdem dieser gut verarbeitet, macht man Stengel in Dicke und Länge eines Bleistiftes daraus, welche man mit Ei bestreicht, mit Kümmel und ein klein wenig Salz überstreut, und auf butterbestrichenem und wieder abgeriebenen Blech schön bäckt. — Werden zum Thee gegeben.

1750. Französisches Theebrot. Brioche.

560 Gr. (1 Pfund) Mehl wird auf das Backbrett gesiebt und auseinandergestrichen, in die Mitte desselben 140 Gr. (1/4 Pfund) Butter geschnitten, sieben Eier, zwei Eßlöffel Zucker und ein Eßlöffel Vanillezucker (Nr. 2050) oder ein Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale, und ein Kaffeelöffel Salz dazuge-

geben, und dieses zusammen zu einem Teig angemacht, den man so lang abknetet, bis er ein feines Aussehen hat, worauf man ihn auf ein mit Mehl bestäubtes Backbrett bringt, mit einer Serviette bedeckt, und einige Stunden an einen kalten Ort stellt. Nach dieser Zeit wird er zu einer langen, zweidaumendicken Wurst gerollt, und daraus überzwerch stark daumendicke Stücke abgeschnitten, welche mit der abgeschnittenen Seite auf das bemehlte Backbrett gelegt und dann der Länge nach mit dem Finger eingedrückt werden. Nun macht man mit dem Messer über's Kreuz leichte Einschnitte, legt die Stücke in kochendes Wasser (doch so, daß nicht zu viele auf einmal darin sind, weil sie sonst zusammenkleben würden), und bewegt die Pfanne fortwährend, um das Aufsteigen zu erleichtern. Da sie nicht kochen dürfen, so werden sie, sobald sie sich auf der Oberfläche zeigen, mit dem Schaumlöffel herausgenommen, in vieles kaltes Wasser gelegt, und drei Stunden darin stehen gelassen, alsdann herausgenommen, auf ein Sieb oder Tuch zum Ablaufen gelegt, nach einigem Abtrocknen auf ein butterbestrichenes Backblech weitläufig verteilt, und in ziemlich heißem Ofen gebacken, wobei dann letzterer nicht geöffnet werden darf, denn der kleinste Luftzug würde das Aufgehen der Stücke verhindern. Ihr Fertigsein erkennt man daran, wenn sie außerordentlich leicht und sehr groß geworden sind, und eine blaßgelbe Farbe angenommen haben. — Sollten Mehl, Butter und Eier sich nicht gern vermengen, so kann man ein paar Eßlöffel Milch oder Wasser dazuthun, damit der Teig nicht zu fest wird.

1751. Gesottener Zwieback.

Drei ganze Eier werden mit 70 Gr. (4 Lot) feingestoßenem Zucker, an dem zuvor eine Zitrone abgerieben wurde, eine gute halbe Stunde gerührt, und hierein dann so viel feingesiebtes Mehl gemengt, daß man fingerdicke und fingerlange Stengel daraus formieren kann. Diese legt man in strudelndes Wasser (doch nicht zu viel auf einmal, damit sie sich nicht berühren), schöpft, wenn sie in die Höhe kommen, einen nach dem andern behutsam heraus, legt sie zuerst auf eine Serviette, damit sie etwas abtrocknen, hernach auf ein unbestrichenes, mit Mehl besäetes Backblech, und bäckt sie, ohne sie anzustreichen, in mittelheißem Ofen zu lichtgelber Farbe.

1752. Kuffert oder Theebrot.

Man schlägt sechs Eiweiß zu Schnee, gibt achtzehn Eigelb darein, und rührt dies mit 280 Gr. (½ Pfund) feinem Zucker so lang, bis die Masse dick und schaumig ist. Dann werden

210 Gr. (12 Lot) zerlassene Butter dazugegossen, feingewiegte Zitronenschale, 70 Gr. (4 Lot) kleine, gewaschene Weinbeeren, 70 Gr. (4 Lot) Zitronat und ebensoviel Pomeranzenschale, beides fein geschnitten, sowie 280 Gr. (1/2 Pfund) gesiebtes Mehl daruntergemengt, und die Masse nun in eine butterbestrichene Blechform, welche die Gestalt eines Backsteins hat, eingefüllt, mit einer starken Handvoll feingeschnittenen Mandeln bestreut, und in etwas abgekühltem Ofen gebacken. Hernach nimmt man das Backwerk sofort aus der Form, überzieht solches nach Erkalten mit gekochter Chocoladeglasur (Nr. 2059), und trocknet es in ganz abgekühltem Ofen, worauf man dasselbe in beliebig dicke Schnitten schneidet, und diese auf einer Platte übereinanderlegt, so, daß die glacierte Seite nach außen kommt. — Kann auch ganz zu Tisch gegeben, auch mit jeder andern Glasur überzogen werden.

1753. Punschschnitten.

Man rührt sechs Eigelb eine Viertelstunde mit 280 Gr. (1/2 Pfund) Zucker, dann kommt der feste Schnee von drei Eiweiß dazu, und man rührt dies zusammen noch eine Viertelstunde. Nun wird der festgeschlagene Schnee der übrigen drei Eiweiß, die feingewiegte Schale einer Zitrone und 280 Gr. (1/2 Pfund) feingesiebtes Mehl gut daruntergemengt, die Masse fingerdick in zwei runde, aufgeschlagene, butterbestrichene Kuchenbleche, oder, noch besser, nach voriger Nummer in Backsteinformen, zweifingerhoch eingefüllt, und in etwas abgekühltem Ofen gebacken. Dann nimmt man die Kuchen heraus, bestreicht die obere Seite eines jeden mit Marmelade, unter die ein Gläschen Rum gemengt wurde, klebt beide von der bestrichenen Seite zusammen, so daß die jetzige obere und untere Seite der Kuchen unbestrichen ist, und sticht dieselben, wenn sie in runden Formen gebacken wurden, mit einem runden Ausstecher zu kleineren Kuchen ab, wurden sie in Backsteinformen gebacken, so verschneidet man sie mit einem scharfen Messer in zweifingerbreite Stückchen. Die Kuchen oder Stückchen werden hernach mit Punschglasur (Nr. 2062) überzogen, in abgekühltem Ofen getrocknet, nach Belieben mit Spritzglasur (Nr. 2055) verziert, und erstere übereinandergestellt, letztere aber auf eine runde Platte nebeneinandergeordnet zu Tisch gegeben.

1754. Schnitten von Brottortenmasse.

Von der Masse Nr. 1657 wird in butterbestrichene, aufgeschlagene Kuchenbleche oder in Backsteinformen eingefüllt, und die Schnitten ganz wie vorige beendet, nur daß man zum Ueber-

streichen der Böden Hagebuttenmarmelade (Nr. 1904) verwendet.

1755. Jägerschnitten.

560 Gr. (1 Pfund) Zucker wird mit zehn ganzen Eiern und vier Eigelb eine Stunde immer nach einer Seite gut gerührt, 140 Gr. (1/4 Pfund) feingewiegte Mandeln, die feingewiegte Schale einer Zitrone, Anis nach Belieben und 420 Gr. (3/4 Pfund) Mehl gut daruntergemengt, und die Masse nun in Backsteinformen (s. Nr. 1752) eingefüllt, worin man sie in mittelheißem Ofen bäckt, dann herausnimmt, nach beinahe gänzlichem Erkalten in fingerdicke Schnitten schneidet, diese auf ein Backblech reiht, und im Ofen schön gelb röstet.

1756. Anisschnitten.

Bereitet man ganz wie vorige, nur läßt man die Mandeln weg.

1757. Pfitzauf.

280 Gr. (1/2 Pfund) Mehl wird mit 1/2 Ltr. (1/2 Maß) Milch angerührt, dann kommen sechs Eier, 140 Gr. (1/4 Pfund) zerlassene Butter, ein Eßlöffel Zucker und ein halber Kaffeelöffel Salz dazu. Dies wird nun zusammen gut aneinander verklopft, hernach in butterbestrichene Formen halbvoll eingefüllt, und im Ofen gelb gebacken. — Man hat hierzu in der Regel tiefe, becherähnliche irdene Formen; wo diese fehlen, können tiefe kupferne oder blecherne Formen benützt werden.

1758. Zuckerschnitten.

140 Gr. (8 Lot) abgezogene Mandeln werden mit einem Eigelb fein gestoßen, und mit 210 Gr. (12 Lot) feinem Zucker, fünf Eigelb, 210 Gr. (12 Lot) Mehl, vier Eßlöffel Rum und ein klein wenig Salz zu einem Teig angemacht, in welchen man nach und nach 210 Gr. (12 Lot) etwas zerlassene Butter rührt. Diese Masse wird in ein mit Butter bestrichenes, aufgeschlagenes Kuchenblech gegeben, mit dem Messer gleichgestrichen, mit Grobzucker (Nr. 2054) bestreut, und in etwas abgekühltem Ofen langsam schön rotgelb gebacken. Nun nimmt man den Kuchen heraus, schneidet ihn in verschobene Vierecke oder sticht ihn in Halbmonde aus, und bewahrt diese bis zum Gebrauch an einem trockenen Ort auf. — Können auch, nachdem sie gebacken sind, mit dem Rand in verklopftes Eiweiß getaucht und dann in Grobzucker (Nr. 2054) umgerollt werden.

1759. Ofenküchlein oder Windbeutel.

1/4 Ltr. (1 Schoppen) Milch, 175 Gr. (10 Lot) Butter

und 70 Gr. (4 Lot) Zucker wird in einer Pfanne auf's Feuer gesetzt, wenn es am Rand herum anfängt zu sieden 227 Gr. (13 Lot) feingesiebtes Mehl unter fortwährendem Rühren hineingegeben, und dies noch so lang unter beständigem Rühren auf dem Feuer gelassen, bis der Teig von der Pfanne sich loslöst. Dann wird er in eine Schüssel genommen, sogleich ein wenig Salz und sieben bis acht Eier, welche zuvor in warmem Wasser gelegen, eines nach dem andern dareingethan, und derselbe noch gut abgerührt, hernach mit einem in heißes Schmalz getauchten Eßlöffel nußgroße Häufchen von dieser Masse abgestochen, solche auf ein butterbestrichenes Blech nicht zu nahe aneinander gesetzt, nach Belieben mit verklopftem Ei bestrichen, und in mittelheißem Ofen gebacken.

1760. Herzogskräpfchen.

Man rührt 560 Gr. (1 Pfund) feines Mehl mit 1/2 Ltr. (2 Schoppen) Milch glatt an, fügt 140 Gr. (8 Lot) feinen Zucker, ebensoviel Butter und ein wenig Salz bei, setzt dies auf's Feuer, und läßt es hier unter fortwährendem Rühren so lang, bis der Teig sich von der Pfanne loslöst. Er wird nun in eine Schüssel geleert, nach einigem Erkalten vier ganze Eier und sechs Eigelb dareingerührt, und davon dann mit einem in heißes Schmalz getauchten Blechlöffel längliche Häufchen auf ein butterbestrichenes Blech gesetzt, oder dergleichen Häufchen durch eine mit weitem Rohr versehene Backspritze aufgedrückt, und hernach immer mit dem Messer abgeschnitten, dieselben mit Ei bestrichen, mit feingewiegten Mandeln, Zucker und Zimt bestreut, und in mittelheißem Ofen gebacken. Nach dem Backen werden die Kräpfchen sogleich vom Blech abgenommen, an der Seite etwas aufgeschnitten, in jedes zwei Kaffeelöffel beliebiges Eingemachtes (Kirschen, Johannisbeeren, Himbeeren ꝛc.) gefüllt, und solche, nachdem der Aufschnitt wieder zugedrückt, noch warm mit Zucker bestreut zu Tisch gegeben. — Kann man nach gänzlichem Erkalten auch mit Schlagrahm oder mit beliebiger kalter Creme füllen, und sind solche dann besonders für den Theetisch zu empfehlen.

1761. Vanillekräpfchen.

Ein großes Stengelchen in Stückchen zerbrochene Vanille wird in 1/2 Ltr. (2 Schoppen) Milch eine Viertelstunde gekocht, die Vanillemilch dann durchgeseiht, und mit 140 Gr. (1/4 Pfund) Butter, ebensoviel Zucker und ein wenig Salz auf's Feuer gesetzt. Bei beginnendem Kochen rührt man 560 Gr. (1 Pfund) feingesiebtes Mehl darein, und arbeitet den Teig auf dem Feuer

so lang, bis er sich von der Pfanne loslöst, worauf man ihn in eine Schüssel leert, und, nachdem er etwas ausgekühlt ist, vier ganze Eier und sechs Eigelb darunterrührt. Er wird dann in eine Backspritze eingefüllt, und davon auf ein butterbestrichenes Blech Ringlein, Halbmonde u. s. w. aufgesetzt, welche mit verklopftem Ei bestrichen, mit feingeschnittenen Mandeln, Zucker und Zimt bestreut, und in mittelheißem Ofen gebacken werden.

1762. Blitz.

70 Gr. (4 Lot) Butter wird mit vier Eigelb recht schaumig abgerührt, 70 Gr. (4 Lot) Zucker und ebensoviel Mehl dazugethan, und das Weiße der Eier zu Schnee geschlagen und unter den Teig gemengt. Nun streicht man den Teig zweimesserrückendick auf ein butterbestrichenes Backblech, bestreut ihn mit kleinen Rosinen, und bringt ihn in den etwas abgekühlten Ofen. Wenn er etwas gebacken ist, wird er herausgenommen, in verschobene Vierecke geschnitten, und das Ganze dann fertig gebacken.

1763. Thee-S.

88 Gr. (5 Lot) Butter wird leicht gerührt, nach und nach 140 Gr. (1/4 Pfund) Zucker und sechs Eigelb beigefügt, und dies zusammen noch gut abgerührt. Dann mengt man 70 Gr. (4 Lot) Zucker, einen Kaffeelöffel feinen Zimt oder etwas gestoßene Vanille, und 315 Gr. (18 Lot) feines Mehl darunter, und wargelt die Masse auf dem bemehlten Backbrett mit der Hand zu fingerdicken und fingerlangen Stückchen, aus deren jedem man ein S formt, diese auf ein mit Butter abgeriebenes Backblech legt, mit verklopftem Ei bestreicht, mit Zucker bestreut, und in gutem Ofen gelb bäckt.

1764. Theebisquit.

Man nimmt 420 Gr. (3/4 Pfund) Mehl auf ein Backbrett, mengt darunter 280 Gr. (1/2 Pfund) Zucker, 140 Gr. (1/4 Pfund) gebröckelte Butter, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, drei Eier und ein klein wenig Salz, und arbeitet dies zu einem Teig, den man jedoch nicht stark knetet, damit die Butter nicht zu weich werde. Nachdem man denselben eine halbe Stunde bedeckt hat stehen lassen, werden 35 Gr. (2 Lot) schwere Stückchen davon genommen, welche man mit der flachen Hand länglich fingerdick wargelt, und in der Mitte überzwerch mit dem Finger ein wenig eindrückt, so daß die beiden Enden etwas dicker erscheinen. Sind alle Stückchen so hergerichtet, dann werden sie zweifingerbreit von einander auf ein mit Butter abgeriebenes Backblech gesetzt und einige Stunden stehen ge-

lassen, hernach mit verklopftem Ei bestrichen, und in gutem Ofen gebacken.

1765. Wiener Plätzchen.

Drei Eigelb werden mit 210 Gr. (12 Lot) feinem Zucker leicht gerührt, und die feinverwiegte Schale einer Zitrone, 105 Gr. (6 Lot) feines Mehl und der steife Schnee der drei Eiweiß beigefügt. Von dieser Masse setzt man nun mit einem Kaffeelöffel Plätzchen in der Größe eines Zwanzigpfennigstücks auf ein butterbestrichenes Blech, und bäckt sie in nicht zu heißem Ofen.

1766. Anisstengel.

Drei ganze Eier werden mit 245 Gr. (14 Lot) Zucker recht gut abgerührt, ein Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale, eben so viel Anis, ein Eßlöffel feingeschnittene kandierte Pomeranzenschale und 280 Gr. (1/2 Pfund) feines Mehl daruntergemengt, und dies auf dem Backbrett mit Zucker und Mehl zu fingerlangen und fingerdicken Stückchen mit der Hand ausgewargelt, welche man in der Mitte mit dem Kochlöffelstiel der Länge nach etwas eindrückt, dann auf ein butterbestrichenes Backblech setzt, mit verklopftem Ei bestreicht, und in gutem Ofen gelb bäckt.

1767. Vanillestriezeln.

Unter 210 Gr. (12 Lot) mit neun Eigelb gut abgerührten Zucker wird etwas feingestoßene Vanille und 245 Gr. (14 Lot) feines Mehl gut gemengt, und dies in eine mit fingerdickem Rohr versehene Backspritze eingefüllt. Nun drückt man auf butterbestrichenes, mehlbestäubtes Papier längliche Striezeln, zieht das Papier sorgfältig auf das Backblech, bestreicht die Striezeln mit verklopftem Ei, bestäubt sie mit Zucker, und bäckt sie in mittelheißem Ofen.

1768. Zimtlaibchen.

In ein kupfernes Kastrol oder eine irdene Schüssel gibt man vier ganze Eier und 280 Gr. (1/2 Pfund) Zucker, und schlägt dies mit einem Schneebesen über schwacher Kohlenglut so lang, bis die Masse warm ist, dann nimmt man solche von der Glut, mengt einen Kaffeelöffel Zimt und 350 Gr. (20 Lot) feines Mehl darunter, füllt das Ganze in eine Backspritze, und drückt damit auf ein butterbestrichenes Backblech ovale Laibchen, welche man eine Stunde trocknen läßt, und in mittelheißem Ofen bäckt. — Können auch mit einem Blechlöffel aufgesetzt werden.

1769. Lange Butterbisquit.

Es wird 280 Gr. (1/2 Pfund) Butter leicht und schaumig abgerührt, dann die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, 210 Gr. (12 Lot) feiner Zucker und sechs Eigelb dareingegeben, und, nachdem dies nochmals gut zusammen abgerührt, 280 Gr. (1/2 Pfund) feingesiebtes Mehl und der steife Schnee der sechs Eiweiß daruntergemengt. Nun legt man steifes Papier fächerartig in 3 Ctm. (1 Zoll) breite Falten, stellt es auf ein Backblech, gibt in jede Falte von obiger Masse je einen Eßlöffelvoll, und bäckt das Ganze, während die gefüllten Falten dicht nebeneinander, doch gegenseitig im Aufgehen nicht gehindert sind, in gutem Ofen schön gelb. Hernach wird das Blech herausgenommen, das Papier auseinandergezogen, die Bisquit mit dem Messer leicht gelöst, nach gänzlichem Erkalten auf einer Platte übereinandergelegt, und zum Thee gegeben. — Man hat auch hierzu eigene blecherne Formen, welche wie lauter zur Hälfte geöffnete Falten aussehen.

1770. Butterbisquit auf andere Art.

Man wiegt 280 Gr. (1/2 Pfund) ganze Eier ab, schlägt sie in eine Schüssel, gibt ebensoviel feinen Zucker dazu, und rührt dies zusammen eine halbe Stunde gut ab, worauf 280 Gr. (1/2 Pfund) leicht zerlassene Butter, ebensoviel feingesiebtes Mehl und 140 Gr. (1/4 Pfund) kleine Weinbeeren dazukommen. Nachdem das Ganze gehörig untereinandergemengt, wird die Masse in leicht mit Butter bestrichene längliche Formen (Backsteinformen) eingefüllt, in mittelheißem Ofen zu schöner Farbe gebacken, dann herausgenommen, auf eine Platte gelegt und serviert, — oder man schneidet die Bisquit noch warm mit einem Messer zu fingerdicken Schnitten, und bringt solche übereinandergelegt zu Tisch.

1771. Butterbisquit mit Mandeln.

Unter die Masse von Nr. 1769 werden 140 Gr. (1/4 Pfund) abgezogene, im Ofen gelb geröstete, länglichgeschnittene Mandeln gemengt, und im übrigen ganz nach genannter Nummer verfahren.

1772. Gemois.

Man fügt 280 Gr. (1/2 Pfund) schaumig abgerührter Butter sechs Eigelb, die Schale einer halben Zitrone, ein klein wenig Salz und 280 Gr. (1/2 Pfund) fein gesiebtes Mehl bei, rührt dies zusammen noch recht tüchtig nach einer Seite ab, mengt das zu steifem Schnee geschlagene Weiße der sechs

Eier darunter, und streicht die ganze Masse nun fingerdick auf ein Blech, um sie in gutem Ofen gelb zu backen. Der Kuchen wird alsdann, so lang er noch warm ist, mit Chocoladeglasur (Nr. 2059) überstrichen, und nachdem er etwas abgetrocknet, sticht man ihn mit einem größern Ausstecher zu Halbmonden aus oder verschneidet denselben in verschobene Vierecke, welche man hernach aufgehäuft auf die Platte ordnet. — Können an den Rändern nach Nr. 1783, Anmerkung, verziert werden.

1773. Genueser Backwerk.

210 Gr. (12 Lot) leicht zerlassene Butter wird schaumig gerührt, fünf Eigelb, drei ganze Eier, 280 Gr. (1/2 Pfund) Zucker und etwas gewiegte Zitronenschale dazugethan, und dies zusammen noch einige Zeit fortgerührt, zuletzt kommt dann der feste Schnee der fünf Eiweiß und damit nach und nach 280 Gr. (1/2 Pfund) feingesiebtes Mehl darunter. Diese Masse streicht man nun auf ein butterbestrichenes, mit Mehl bestäubtes Backblech dreimesserrückendick auf, bringt letzteres in einen mittelheißen Ofen, und bäckt die Masse langsam zu schöner Farbe. So lang sie noch warm ist, wird sie dann mit einem Ausstecher zu runden Plättchen ausgestochen, je auf eines eine beliebige Marmelade gegeben, und diese mit einem andern Plättchen zugedeckt, und so fortgefahren, bis alle Plättchen verwendet. Sie werden alsdann mit Zuckerglasur (Nr. 2055) bestrichen. — Dies Backwerk kann man, statt rund ausstechen, auch länglich formen.

1774. Theebutterbrot.

280 Gr. (1/2 Pfund) Mehl, 140 Gr. (1/4 Pfund) Butter, 70 Gr. (4 Lot) Zucker, woran eine Zitrone abgerieben, und der Saft einer halben Zitrone wird auf dem Nudelbrett zu einem Teig gearbeitet, den man messerrückendick auswargelt. Er wird nun mit einem runden Ausstecher in der Größe eines Weinglases ausgestochen, die Stücke, entzweigeschnitten, auf ein Blech gelegt, und in einer wohlgeheizten Röhre gebacken. Nachdem sie hart geworden, werden sie mit Zitronenglasur (Nr. 2063), wovon man die Hälfte mit einigen Tropfen Cochenille (Nr. 2153, 2154) rosa färben kann, bestrichen, und in abgekühltem Ofen dann getrocknet.

1775. Fingerbisquit.

420 Gr. (3/4 Pfund) feiner Zucker wird mit zwölf Eigelb eine Stunde schaumig gerührt, ebensoviel feines, gesiebtes Mehl und das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß leicht daruntergemengt, und diese Masse durch einen Dressiertrichter oder in

dessen Ermangelung durch eine große, unten mit kleinfingerdicker Oeffnung versehene Düte von steifem Papier über halbe Bogen Schreibpapier zu fingerlangen, sämtlich gleichgroßen Stengelchen aufgesetzt, wobei man oben und unten etwas stärker drückt, so daß sie in der Mitte etwas schmäler sind. Die Stengelchen werden nun, stark mit feinem Zucker überstreut, mit dem Papier auf ein Backblech gezogen, und in ziemlich warmem Ofen schön gelb gebacken, wo man sie dann behutsam vom Papier löst, und aufeinandergehäuft zu Tisch gibt. — Sollten sie nicht gern ablassen, so werden sie mit dem Papier sorgsam umgekehrt, und letzteres mit einem feuchten Schwamm überfahren.

1776. Fingerbisquit auf andere Art.

560 Gr. (1 Pfund) feingesiebter Zucker wird mit vierundzwanzig Eigelb eine Stunde schaumig gerührt, und dann ebensoviel feines, gesiebtes Mehl und der steife Schnee der vierundzwanzig Eiweiß leicht daruntergemengt. Aus dieser Masse bereitet man hernach die Bisquit ganz wie vorige.

1777. Bomballen.

In den steifgeschlagenen Schnee von sechzehn Eiweiß gibt man 420 Gr. (3/4 Pfund) feinen Zucker und die sechzehn Eigelb, setzt dies in einem Schneekessel oder Kastrol auf ganz schwaches Kohlenfeuer, und schlägt es mit dem Schneebesen so lang, bis die Masse dick geworden, was man daran sieht, wenn sie, mit dem Schneebesen in die Höhe gehoben, in der Form, wie sie herunterfällt, einige Augenblicke stehen bleibt. Nun wird die Masse vom Feuer genommen, noch eine Viertelstunde kalt geschlagen, und solche, nachdem 420 Gr. (3/4 Pfund) trockenes, feingesiebtes Mehl daruntergemengt, durch eine Dressierspritze oder, nach Nr. 1775, durch eine Düte in Häufchen auf ein Papier gesetzt, die Häufchen mittels des Papiers auf ein Backblech gezogen, durch's Sieb mit Zucker bestreut, und in mittelheißem Ofen gebacken. Hernach löst man sie mit einem dünnen Messer vom Papier ab, überstreicht den Boden jedes derselben mit beliebiger Marmelade, und klebt immer zwei und zwei solche Böden aufeinander, dann rührt man 140 Gr. (1/4 Pfund) feinen Zucker mit vier Eßlöffel Johannisbeer- oder Himbeergelée oder Johannisbeer- oder Himbeersaft glatt an, glaciert damit, oder auch mit einer beliebigen andern Zuckerglasur, die Bomballen auf der obern Seite, und legt alle wieder auf ein Papier, um sie in ganz abgekühltem Ofen zu trocknen. — Werden gewöhnlich als Dessert gegeben.

1778. Harte Bisquit.

Sechs Eier werden schaumig abgerührt, 455 Gr. (26 Lot)

feiner Zucker und die Schale einer Zitrone beigefügt, und dies zusammen noch gut gerührt. Nun mischt man ganz leicht 455 Gr. (26 Lot) feines Mehl darunter, läßt das Ganze eine oder mehrere Stunden stehen, setzt dann Häufchen auf ein butterbestrichenes Backblech, und bäckt die Bisquit in mittelheißem Ofen.

1779. Biscotenbogen.

Man schlägt vier Eiweiß zu festem Schnee, gibt 140 Gr. (1/4 Pfund) feinen Zucker und vier Eigelb darein, und rührt dies zusammen so lang, bis es schaumig ist, dann mengt man noch 70 Gr. (4 Lot) feingesiebtes Mehl darunter, streicht die Masse halbfingerdick gleichmäßig auf ein leicht mit Butter bestrichenes Blech, bestreut sie mit 140 Gr. (8 Lot) abgezogenen, fein länglichgeschnittenen, mit 70 Gr. (4 Lot) feinem Zucker vermengten Mandeln, und bäckt das Ganze in etwas abgekühltem Ofen. Sobald der Kuchen gelblich geworden, nimmt man ihn heraus, und schneidet ihn in 5 Ctm. (2 Zoll) breite und 15 Ctm. (6 Zoll) lange Schnitten, welche mit dem Blech wieder in den Ofen kommen, bis sie von unten und oben schön gelb sind. Sie werden alsdann mit einem dünnen Messer schnell vom Blech gelöst, und über blecherne Bogenformen, welche die Gestalt eines Hohlziegels haben, oder über ein Wargelholz gebogen.

Anmerkung. Bei diesen sowie den folgenden Bogen sollten wo möglich zwei Personen mit zwei Wargelhölzern (oder Bogenformen) beschäftigt sein, da das Biegen darüber sehr schnell geschehen muß. Bis die Bogen auf dem zweiten Holz (oder der zweiten Form) angedrückt, sind dann die auf dem ersten kalt und können abgenommen werden.

1780. Mandelbogen.

Von 280 Gr. (1/2 Pfund) abgezogenen Mandeln wird die Hälfte mit zwei Eiweiß fein gestoßen, die andere Hälfte fein länglich geschnitten. Zu den gestoßenen Mandeln gibt man nun 210 Gr. (12 Lot) feinen Zucker, und es wird dies zusammen in einer Pfanne auf schwachem Feuer geröstet und abgetrocknet, bis es nicht mehr klebt und die Mandeln gelblich sind. Nachdem es nochmals mit drei Eiweiß im Mörser zäh gestoßen, wird es in eine Schüssel genommen, die länglichgeschnittenen Mandeln, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone und 35 Gr. (2 Lot) feingeschnittener Zitronat dazugegeben, und das Ganze gut untereinandergemengt. Sollte der Teig zu fest für's Aufstreichen sein, so nimmt man noch so viel Eiweiß dazu, daß es einen zähen Teig gibt, den man noch streichen kann. Davon werden dann auf ein wachsbestrichenes Blech Häufchen gesetzt, welche man mit dem Löffel plattdrückt, in

mittelheißem Ofen gelb bäckt, und hernach schnell über Bogenformen oder Wargelhölzer krümmt. — Man kann den Teig auch auf Oblate zweimesserrückendick aufstreichen, und sodann mit einem guten Messer zu zweifingerbreiten Streifen schneiden, welche man über Bogenformen legt, damit nebeneinander auf ein Backblech stellt, und so leicht bäckt.

1781. Gerührte Mandelbogen.

140 Gr. (1/4 Pfund) feines Mehl, 280 Gr. (1/2 Pfund) feiner Zucker und 420 Gr. (3/4 Pfund) fein länglichgeschnittene Mandeln werden mit drei bis vier Eiern zu einem dickflüssigen Teig angerührt, dieser stark messerrückendick mit dem Löffel auf ein butterbestricheues Blech gleichmäßig aufgestrichen, mit feinem Zucker stark bestäubt, und, wenn letzterer zerflossen ist, in etwas abgekühltem Backofen gebacken. Sobald der Kuchen gelblich geworden, nimmt man ihn aus dem Ofen, und schneidet ihn in 5 Ctm. (2 Zoll) breite und 15 Ctm. (6 Zoll) lange Schnitten, welche auf dem Blech wieder in den Ofen kommen, bis sie von unten und oben schön gelb sind, und dann mit einem dünnen Messer schnell vom Blech gelöst und sofort über Bogenformen oder ein Wargelholz gebogen werden. — Kann man auch wie die vorigen auf Oblate bereiten, und ebenso dann auf Bogenformen backen.

1782. Mandelbogen auf andere Art.

210 Gr. (12 Lot) abgezogene, mit Eiweiß feingestoßene Mandeln werden mit 175 Gr. (10 Lot) gestoßenem Zucker und noch einigen Eiweiß in einer Pfanne zu einem dicken Brei angerührt, den man auf dem Feuer schnell ein wenig röstet, bis die Masse heiß geworden. Nun streicht man sie sofort heiß auf Oblate messerrückendick auf, schneidet daraus dann 1 1/2 Ctm. (1/2 Zoll) breite und 8 Ctm. (3 Zoll) lange Streifen, legt solche über Bogenformen, und bäckt sie in gutem Ofen schnell hellgelb. — Unter die Masse kann ein Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale, 18 Gr. (1 Lot) Pomeranzenschale und ebensoviel Zitronat, sowie einige bittere Mandeln, alles fein gewiegt, gemengt werden.

1783. Mandelbogen auf französische Art.

420 Gr. (3/4 Pfund) abgezogene, fein länglich geschnittene Mandeln, 560 Gr. (1 Pfund) feingesiebter Zucker, sechs Eiweiß und vier Eßlöffel Mehl werden zu einem dickflüssigen Teig angemacht, den man auf zweifingerbreite und nicht ganz 21 Ctm. (1/4 Elle) lange Oblatenstreifen messerrückendick aufstreicht. Das Aufgestrichene wird nun auf einem Backblech in abge-

kühltem Ofen lichtgelb gebacken, dann herausgenommen, und so schnell als möglich über Bogenformen oder Wargelhölzer gebogen. — Man kann auch die Bogen, ohne sie auf ein Backblech zu bringen, sofort auf den blechernen Formen backen, welches Verfahren eigentlich das sicherere ist.

Anmerkung. Alle diese Mandelbogen sehen sehr gut aus, wenn man sie, nachdem sie gebogen sind, mit den Seitenrändern in verklopftes Eiweiß und dann in Grobzucker (Nr. 2054) tunkt; sie bekommen dadurch eine Einfassung. Nach dem Eintauchen in den Grobzucker werden sie bei Seite gestellt und getrocknet.

1784. Mandelschnitten.

280 Gr. (1/2 Pfund) feiner Zucker, stark gewogene 280 Gr. (1/2 Pfund) Mehl, ebensoviel abgezogene, mit einem Eiweiß feingestoßene Mandeln, das gleiche Quantum Butter und die feingewiegte Schale einer halben Zitrone wird zusammen auf einem Backbrett so lang mit den Händen untereinandergerieben, bis es einen Teig gibt. Aus diesem formt man nun fingerlange und fingerdicke Würstchen, welche man auf ein leicht mit Butter bestrichenes Backblech nicht zu nahe aneinander setzt, dann jedes der Länge nach mit dem Finger breitdrückt, mit verklopftem Ei bestreicht, und in mittelheißem Ofen bäckt.

1785. Zuckerbrezeln.

280 Gr. (1/2 Pfund) feines Mehl, ebensoviel Zucker, 140 Gr. (1/4 Pfund) Butter, ein ganzes Ei, zwei Eigelb und etwas feingewiegte Zitronenschale wird zusammen zu einem Teig angemacht, dieser leicht verarbeitet und eine Stunde an einen kalten Ort gestellt, hernach in nußgroße Stückchen zerteilt, und in lange Würstchen gerollt, deren jedes zu einer Brezel (Ringlein) geformt wird. Die Brezeln werden nun mit verklopftem Ei bestrichen, mit der bestrichenen Seite in Grobzucker (Nr. 2054) getaucht, und dann auf einem leicht mit Butter bestrichenen Blech in nicht zu heißem Ofen gelblich gebacken.

1786. Mandelbrezeln.

Es wird 280 Gr. (1/2 Pfund) Zucker, 245 Gr. (14 Lot) Butter, 420 Gr. (3/4 Pfund) Mehl, ein Stückchen feingestoßene Vanille und 280 Gr. (1/2 Pfund) abgezogene, mit zwei Eiweiß feingestoßene Mandeln mit vier Eigelb zu einem Teig angemacht, den man eine Stunde ruhen läßt, dann formt man ihn wie vorigen zu Brezeln, legt diese auf ein leicht mit Butter bestrichenes Blech, bestreicht sie mit verklopftem Ei, und bäckt sie schön gelb in nicht zu heißem Ofen.

Anmerkung. Sowohl bei diesen als den vorhergehenden Brezeln darf der Teig nicht zu viel, sondern muß möglichst leicht gearbeitet sein, weil sonst die Butter gern schmilzt, und die Brezeln nicht so ansehnlich werden.

1787. Englisches Theebackwerk.

420 Gr. (3/4 Pfund) Mehl wird auf ein Backbrett genommen, und dazu 280 Gr. (1/2 Pfund) zerbröckelte Butter, 140 Gr. (1/4 Pfund) Zucker, zehn hartgekochte, durch ein Sieb gedrückte Eigelb, zwei Eßlöffel Vanillezucker (Nr. 2050) und drei Eier. Dies wird mit einem großen Messer gut miteinander vermengt, dann leicht zu einem Teig gearbeitet, und aus diesem nun verschiedenes Backwerk formiert, als S, Hörnchen, Brezeln, Ringlein u. s. w., was man auf ein butterbestrichenes Backblech ordnet, mit verklopftem Eigelb überstreicht, mit Zucker bestäubt, und in abgekühltem Ofen gelb bäckt.

1788. Theeringe.

280 Gr. (1/2 Pfund) Mehl, ebensoviel Zucker, 140 Gr. (1/4 Pfund) Butter, drei Eier, ein klein wenig Salz und 70 Gr. (4 Lot) abgezogene, feingewiegte Mandeln macht man zusammen auf dem Backbrett zu einem Teig an, und läßt solchen an einem kalten Ort eine Stunde ruhen. Nun werden 35—52 Gr. (2—3 Lot) schwere Stückchen davon abgeschnitten, welche man auf dem bemehlten Backbrett mit den Händen länglich auswargelt, dann zu Ringlein formt, und diese auf ein mit Butter abgeriebenes Blech nicht zu nahe aneinander legt. Nachdem sie mit verklopftem Ei bestrichen, werden sie mit Grobzucker (Nr. 2054) bestreut, und in nicht zu heißem Ofen gelb gebacken.

1789. Brasilianer Hörnchen.

525 Gr. (30 Lot) Mehl, 280 Gr. (1/2 Pfund) Zucker, 420 Gr. (3/4 Pfund) Butter, drei Eier, vier Eigelb und ein Eßlöffel Zitronenzucker (Nr. 2051) wird zusammen auf dem Backbrett mit den Händen leicht zu einem Teig gearbeitet, welchen man eine Stunde ruhen läßt. Dann verschneidet man ihn in 35 Gr. (2 Lot) schwere Stückchen, wargelt solche halbfingerdick länglich aus, rollt jedes übereinander, und legt sie sofort gekrümmt auf ein mit Fett abgeriebenes Blech, um sie so, mit verklopftem Ei bestrichen und mit Zucker bestäubt, schön zu backen.

1790. Mannheimer Brezeln.

280 Gr. (1/2 Pfund) Zucker, 52 Gr. (3 Lot) weichgemachte Butter, drei Eier, ein wenig Salz und 350 Gr.

(20 Lot) Mehl wird auf dem Backbrett zu einem Teig zusammengemacht, woraus man, nachdem man ihn bedeckt eine Stunde stehen gelassen, nach Nr. 1785 Brezeln formt, diese auf ein mit Butter abgeriebenes Blech legt, mit verklopftem Ei bestreicht, mit Zucker bestäubt und gut bäckt.

1791. Plunderbrezeln.

Man nimmt auf das Backbrett 420 Gr. (3/4 Pfund) Mehl nebst 52 Gr. (3 Lot) Zucker, 35 Gr. (2 Lot) gebröckelter Butter, 18 Gr. (1 Lot) abgezogenen gewiegten süßen und acht Stück abgezogenen gewiegten bittern Mandeln, einem Ei, einem Kaffeelöffel feingewiegter Zitronenschale, einer Messerspitze Salz und 1/16 Ltr. (1/4 Schoppen) Milch, und arbeitet dies zu einem Teig, den man bedeckt eine Stunde ruhen läßt. Alsdann wargelt man ihn aus, und nachdem 175 Gr. (10 Lot) weichgeknetete Butter darein eingeschlagen, wird er nach Nr. 1394 aufs neue ausgewargelt, und dieses Verfahren noch zwei- bis dreimal wiederholt. Endlich wargelt man den Teig zu einer halbfingerdicken Platte, und sticht dieselbe dann mit einer Brezel- oder Butterblumenform aus oder formt daraus nach Nr. 1785 Brezeln, ordnet hernach alles Ausgestochene oder Geformte auf abgeriebene Backbleche, bestreicht es mit verklopftem Ei, und bäckt es mit Zucker bestäubt im Ofen schön gelb.

1792. Ordinäre Bröselbrezeln.

350 Gr. (20 Lot) Mehl, 140 Gr. (1/4 Pfund) Butter, 105 Gr. (6 Lot) Zucker, drei Eier, eine Messerspitze Ammonium (ist in der Apotheke zu bekommen) und eine Prise Salz wird auf dem Backbrett zu einem Teig zusammengemacht, und davon kleine Brezeln geformt. Diese werden auf das mit Butter abgeriebene Backblech geordnet, mit verklopftem Ei bestrichen, mit grobem Zucker bestreut, und in nicht zu heißem Ofen eine Viertelstunde gelb gebacken.

1793. Kastanienbrot.

560 Gr. (1 Pfund) Kastanien werden an der Seite eingeschnitten, auf einem Blech oder anderen Geschirr im Ofen auf gewöhnliche Art gebraten (Nr. 2119), und alsdann, nachdem Schale und Haut entfernt, im Mörser fein gestoßen. Nun wird gesiebtes Mehl, zerbröckelte Butter und feiner Zucker, von jedem 140 Gr. (1/4 Pfund), ein ganzes Ei und ein Eigelb mit den gestoßenen und durch's Sieb oder einen Durchschlag gestrichenen Kastanien, jetzt noch ungefähr 210 Gr. (12 Lot) betragend, zu einem feinen Teig gearbeitet, und daraus finger-

dicke und fingerlange Würstchen geformt, welche man auf ein butterbestrichenes Blech reiht, mit verklopftem Ei bestreicht, und in abgekühltem Ofen langsam bäckt.

1794. Aniskūchlein. Aniswürstchen.

280 Gr. (1/2 Pfund) abgezogene, feingestoßene Mandeln, darunter einige bittere, und ebensoviel Zucker wird mit zwei ganzen Eiern und vier Eigelb gut verrührt, dazu 280 Gr. (1/2 Pfund) feingesiebtes Mehl, eine Prise Salz und zwei bis drei Eßlöffel starker Anisthee (siehe Nr. 1561) gegeben, und dies zu einem Teig verarbeitet, welchen man fingerdick auswargelt, und dann eine Stunde stehen läßt. Nun werden daraus Würstchen gemacht oder mit einem kleinen Glas oder Ausstecher Küchlein ausgestochen, solche auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gelegt, mit verklopftem Ei bestrichen, und in abgekühltem Ofen langsam gebacken.

Anmerkung. Will man ein Backblech mit Wachs bestreichen, so muß ersteres etwas erwärmt sein; bevor dann das Backwerk daraufkommt, läßt man das Blech wieder erkalten.

1795. Karmeliterplätzlein.

140 Gr. (8 Lot) Zucker, ein ganzes Ei, zwei Eigelb, etwas feiner Zimt und Schale und Saft einer Zitrone wird schaumig gerührt, und dann 210 Gr. (12 Lot) Mehl daruntergemengt. Von dieser Masse setzt man nun auf ein wachsbestrichenes Blech mit einem Kaffeelöffel Plätzchen, belegt diese mit fein länglich geschnittenen Mandeln und Rosinen, und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

1796. Haselnußwürstchen.

560 Gr. (1 Pfund) Haselnüsse werden aufgeklopft, und die Kerne auf einem Blech im warmen Ofen gelb geröstet, bis das braune Häutchen sich davon ablöst, welches man dann wegnimmt und die Kerne in einem Mörser mit einem Ei fein verstößt. Letztere, noch 280 Gr. (1/2 Pfund) wiegend, werden nun nebst 280 Gr. (1/2 Pfund) Zucker, ebensoviel Butter, 420 Gr. (3/4 Pfund) Mehl und ein wenig Salz mit zwei ganzen Eiern und vier Eigelb zu einem feinen Teig gearbeitet, aus dem man fingerdicke und fingerlange Würstchen formt, solche auf ein butterbestrichenes Blech reiht, mit verklopftem Ei bestreicht, und in abgekühltem Ofen langsam bäckt.

1797. Mandelwürstchen.

Man stößt 245 Gr. (14 Lot) süße und 9 Gr. (1/2 Lot) bittere, abgezogene Mandeln fein mit einem Ei, macht dies mit

280 Gr. (1/2 Pfund) Zucker, gleichviel Butter, 420 Gr. (3/4 Pfund) Mehl, etwas Salz, zwei ganzen Eiern und vier Eigelb zu einem Teig an, knetet solchen fein, und formt daraus dann fingerdicke und fingerlange Würstchen, welche auf ein butterbestrichenes Blech gereiht, mit verklopftem Ei bestrichen und in abgekühltem Ofen langsam gebacken werden.

Anmerkung. Diese sowie vorhergehende Haselnußwürstchen sehen sehr gut aus, wenn sie mit vier Eßlöffel Johannisbeergelée oder Aprikosenmarmelade, in welche vier bis sechs Eßlöffel feiner Zucker gerührt wurde, überzogen und dann auf dem Ofen, oder in ganz abgekühltem Ofen, getrocknet werden. Auch kann man, statt Würstchen, eben so gut Kränzchen, Sterne, Plätzchen, überhaupt jedes beliebige andere Muster ausstechen.

1798. Mandelkränzchen.

140 Gr. (1/4 Pfund) Butter und 18 Gr. (1 Lot) Schmalz wird schaumig gerührt, 140 Gr. (1/4 Pfund) Zucker und vier harte Eigelb durch ein Sieb gestrichen, und dies zusammen mit zwei kleinen ganzen Eiern, zwei Eigelb und 210 Gr. (12 Lot) Mehl auf dem bemehlten Backbrett zu einem leichten Teig gearbeitet. Nachdem dieser zweimesserrückendick ausgewargelt, sticht man mit einem runden Ausstecher Plättchen aus, welche dann in der Mitte nochmals mit einem kleineren Ausstecher ausgestochen werden, so daß es Kränzchen gibt. Diese streicht man mit Ei an, bestreut sie mit Mandeln und Zucker, und bäckt sie in nicht zu heißem Ofen.

1799. Nußplätzlein.

280 Gr. (1/2 Pfund) Zucker wird mit drei kleinen ganzen Eiern zu Schaum gerührt, hierein 280 Gr. (1/2 Pfund) gewiegte Nußkerne gegeben, und von dieser Masse dann auf Oblaten Häufchen gesetzt, welche man langsam bäckt.

1800. Nußlaibchen.

280 Gr. (1/2 Pfund) feingestoßene Nußkerne werden auf einem Backbrett mit ebensoviel Zucker und drei Eiern mit den Händen gut untereinandergemengt, und die Masse eine halbe Stunde stehen gelassen. Nun gibt man zwei Eßlöffel Kirschwasser darein, mengt alles noch gut untereinander, und setzt dann Häufchen davon auf ein butterbestrichenes Blech, welche nicht zu stark in etwas abgekühltem Ofen gebacken werden.

1801. Makronen.

Von der Makronenmasse Nr. 1681, unter welche man 140 Gr. (1/4 Pfund) mehr Zucker nimmt, werden mit einem Löffel kleine runde oder längliche Häufchen auf ein butterbestrichenes oder mit Oblate belegtes Blech gesetzt, diese leicht

mit Zucker übersäet, eine Stunde stehen gelassen, und hernach in abgekühltem Ofen sehr langsam schön gelb gebacken.

Anmerkung. Bei allem kleinen Backwerk, welches auf Oblate gebacken wird, muß das Hervorstehende der Oblate nach dem Backen ringsum abgebrochen werden.

1802. Makronen auf andere Art.

280 Gr. (1/2 Pfund) Zucker wird mit zwei Eiweiß eine Viertelstunde gerührt, 280 Gr. (1/2 Pfund) abgezogene Mandeln mit einem Eiweiß fein gestoßen, und das Ganze zusammen mit etwas Zitronensaft noch eine Viertelstunde gerührt. Alsdann wird ein Backblech mit Oblate belegt, von der Masse runde Häufchen daraufgesetzt, und diese bei mäßiger Hitze schön gelb gebacken.

1803. Haselnußmakronen.

1804. Pistazienmakronen.

Bereitet man ganz wie vorige, nur werden, statt Mandeln, Haselnüsse oder ebensoviele Pistazien verwendet.

1805. Chocolademakronen.

Man stoße 560 Gr. (1 Pfund) vom Staub gereinigte Mandeln mit drei Eiweiß, thue das Gestoßene in eine Schüssel, und rühre 140 Gr. (1/4 Pfund) geriebene Chocolade, 560 Gr. (1 Pfund) Zucker, und vier zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter. Von dieser Masse setze man runde Häufchen auf Oblate, und backe die Makronen wie vorige. Will man sie verzieren, so kann man sie nach dem Backen mit Chocoladeglasur (Nr. 2059) überziehen und mit gehackten Pistazien bestreuen; im warmen Rohr läßt man sie dann trocknen.

1806. Mandelhäufchen.

280 Gr. (1/2 Pfund) abgezogene Mandeln werden fein länglich geschnitten, und im warmen Ofen auf einem Blech getrocknet, 175 Gr. (10 Lot) feiner Zucker mit dem steifen Schnee von drei Eiweiß eine halbe Stunde gerührt, und darunter nun 70 Gr. (4 Lot) feingeschnittener Zitronat, 18 Gr. (1 Lot) Mehl und die getrockneten Mandeln gemengt. Von dieser Masse setzt man auf ein mit Oblate belegtes Blech mit einem Löffel kleine Häufchen, und bäckt diese gelblich in abgekühltem Ofen.

1807. Souffliertc Mandelhäufchen.

280 Gr. (1/2 Pfund) feiner Zucker und ein großes Eiweiß wird zu dickem Schnee abgerührt, und darein 140 Gr. (1/4 Pfund) stiftartig geschnittene Mandeln gemengt, was zusammen einen dicken Teig gibt. Hieraus formt man nun in der mit Wasser

befeuchteten Hand nußgroße Kügelchen, setzt diese fingerbreit auseinander auf ein butterbestrichenes Papier oder mit Oblate belegtes Blech, und bäckt sie in nicht zu heißem Ofen, wobei sie schön auflaufen und dadurch ein hübsches, leichtes Aussehen haben.

1808. Braune Mandelhäufchen.

420 Gr. (3/4 Pfund) ungeschälte, quergeschnittene Mandeln werden mit zwei Handvoll Zucker hellgelb geröstet. Nun rührt man vier Eier eine halbe Stunde mit 420 Gr. (3/4 Pfund) feinem Zucker, und mengt darunter dann die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, die gerösteten Mandeln und zuletzt noch 280 Gr. (1/2 Pfund) feingesiebtes Mehl. Von dieser Masse werden runde Häufchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech gesetzt, dieselben eine halbe Stunde so stehen gelassen, und hernach schön gebacken.

1809. Bittere Mandellaibchen.

420 Gr. (3/4 Pfund) süße und 70 Gr. (4 Lot) bittere Mandeln werden abgezogen, und mit zwei Eiweiß fein gestoßen, dann gewogen, eben so schwer Zucker genommen, dies zusammen in einer Schüssel gut vermischt, und der steife Schnee von vier Eiweiß daruntergerührt. Von dieser Masse setzt man nun kleine Häufchen auf ein mit Oblate belegtes Blech, und nachdem man solche leicht mit Zucker übersäet und eine Stunde hat stehen lassen, bäckt man sie schön gelb in abgekühltem Ofen.

1810. Süße Mandelküchlein.

Man rührt 280 Gr. (1/2 Pfund) feingesiebten Zucker und vier Eigelb eine gute halbe Stunde recht schaumig, und mengt dann 280 Gr. (1/2 Pfund) Mandeln, die Schale einer Zitrone und 70 Gr. (4 Lot) Zitronat, alles fein verwiegt, darunter. Nun schlägt man das Weiße der vier Eier zu dickem Schnee, und gibt diesen ganz leicht unter obige Masse; hernach setzt man von letzterer mit einem Kaffeelöffel Häufchen auf Oblate, und bäckt sie schön gelb in nicht zu heißem Rohr.

1811. Kleine Anisschnitten.

280 Gr. (1/2 Pfund) feingesiebter Zucker wird mit drei Eiern eine halbe Stunde gerührt, bis er dicklich ist, dann die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, ein Eßlöffel Anis und 280 Gr. (1/2 Pfund) Mehl daruntergemengt, und die Masse auf dem Nudelbrett mit der Hand zu langen, zweifingerdicken Würstchen ausgewargelt, welche man auf ein butterbestrichenes Blech legt, und der Länge nach einen Schnitt dareinmacht. Nachdem dieselben nun in etwas abgekühltem Ofen

gebacken, schneidet man sie sofort in Schnitten, reiht diese auf ein Blech, und röstet sie lichtgelb in mittelheißem Ofen.

1812. Kleine Mandelschnitten.

Die Behandlung ist ganz wie bei voriger Nummer, nur gibt man in die Masse, statt Anis, 140 Gr. (1/4 Pfund) fein länglich geschnittene, zuvor auf einem Blech im Ofen geröstete Mandeln.

Anmerkung. Bei allen im Ofen zu röstenden Schnitten ist zu beachten, daß das Rösten sehr schnell geschehe, damit sie nicht austrocknen.

1813. Triëtschnitten.

1 1/10 Kilo (2 Pfund) Mehl wird in eine Schüssel genommen, und in der Mitte desselben mit lauer Milch und vier Eßlöffeln Hefe (70 Gr. Preßhefe) ein Vorteig gemacht, den man an einem warmen Ort so lang gehen läßt, bis er wieder zusammenfällt, dann rührt man 140 Gr. (1/4 Pfund) Butter leicht ab, gibt 105 Gr. (6 Lot) Zucker, zwei Eier und ein wenig Salz darein, und fügt den Vorteig bei. Man macht nun das Ganze mit lauer Milch zu einem nicht zu festen Teig an, arbeitet solchen auf dem Nudelbrett gut ab, und formt ihn zu einem langen Wecken, welchen man an einem warmen Ort gehen läßt, und hernach in mittelheißem Ofen bäckt. Nach einigen Tagen schneidet man den Wecken in halbfingerdicke Schnitten, deren jede man mit Eiweiß oder, was besser ist, mit Wein anstreicht, alle dick mit Triëtzucker überstreut, und einen Tag trocknen läßt, dann werden sie umgekehrt, auch auf der andern Seite mit Eiweiß oder Wein angestrichen und dick mit Triëtzucker überstreut, und nochmals getrocknet. — Um den Triëtzucker zu bekommen, wird 140 Gr. (1/4 Pfund) grober, weißer Zucker, 9 Gr. (1/2 Lot) feiner Zimt, eine Messerspitze feingestoßene Nelken und um neun Pfennig pulverisiertes Sandelholz gut untereinadergemengt. Auch kann man den Triët schon fertig beim Konditor holen.

1814. Möcklein.

560 Gr. (1 Pfund) Zucker wird mit sechs Eiern eine Stunde gerührt, und damit noch einige Minuten 140 Gr. (8 Lot) abgezogene, feingewiegte Mandeln und die feingewiegte Schale einer Zitrone. Nachdem 560 Gr. (1 Pfund) Mehl daruntergemengt, wird die Masse auf einem Nudelbrett zu einem langen Wecken geformt, und daraus fingerlange und fingerdicke Würstchen, welche man auf ein mit Butter bestrichenes Blech setzt, jedes derselben plattdrückt, und mit dem Messerrücken überzwerch Linien darauf eindrückt. So läßt man die Möcklein eine

Stunde stehen, und bäckt sie hernach in abgekühltem Ofen. — Feiner werden sie, wenn man nur fünf Eier nimmt und 52 Gr. (3 Lot) weniger Mehl.

1815. Nußmöcklein.

Drei Eier werden mit 280 Gr. (1/2 Pfund) Zucker eine halbe Stunde schaumig gerührt, dazu dann die feingewiegte Schale einer halben Zitrone nebst dem Saft derselben, 70 Gr. (4 Lot) feinverwiegte Nußkerne und 280 Gr. (1/2 Pfund) Mehl gegeben, und aus dieser Masse nach Nr. 1814 Möcklein formiert.

1816. Nürnberger Marzipan.

Haupterfordernisse hierzu sind trockenes Mehl und trockener Zucker, und stellt man beides vor Gebrauch gesiebt an einen warmen Ort. Zu 280 Gr. (1/2 Pfund) Stärkmehl und ebensoviel gewöhnlichem, aber schönem Mehl nimmt man 560 Gr. (1 Pfund) Zucker, vier Eier, den Saft einer halben Zitrone und zwei Eßlöffel Rosenwasser, und knetet hieraus einen nicht zu trockenen Teig; falls er zu trocken wäre, müßte mit Zitronensaft nachgeholfen werden. Ist der Teig gut abgeknetet, so wird er zugedeckt eine Stunde bei Seite gestellt, dann, weil er leicht zu trocken wird, stückweise auf ein Backbrett herausgenommen, jedes Stückchen gut messerrückendick ausgewargelt, und mit blechernen Ausstechern, welche verschiedene Figuren bilden, beliebig ausgestochen. Die Abfälle nimmt man immer wieder zu einem frischen Stückchen Teig, das man auswargelt und aussticht, und so fährt man fort, bis der Teig aufgebraucht ist. Die auf ein bemehltes Blech gelegten ausgestochenen Figuren werden nun zwei Tage an einen trockenen, staubfreien Ort gestellt, hernach auf mit Speck oder Wachs abgeriebene Backbleche, worüber etwas Anis gestreut wurde, gebracht, mit leichtem Papier bedeckt, und in ganz abgekühltem Ofen gebacken. — Dieser Marzipan darf blos so lang im Ofen bleiben, bis er etwas aufgestiegen und hart geworden, denn er sieht nur gut aus, wenn er schneeweiß ist.

1817. Gerührte Gutele. Springerle.

560 Gr. (1 Pfund) sehr feiner, trockener, gesiebter Zucker wird mit fünf Eiern in einer Schüssel eine Stunde kräftig, jedoch stets nach einer Seite gerührt, und die feingewiegte Schale einer Zitrone, der Saft einer halben Zitrone und knapp gewogene 560 Gr. (1 Pfund) feines, gesiebtes Mehl, wovon man etwas zum nachherigen Unterstäuben zurückbehält, gut dareingemengt. Hernach nimmt man den Teig auf das Backbrett, und nachdem er hier leicht zusammengearbeitet, wird er in die

Schüssel zurückgebracht und gut zugedeckt. Nun gibt man in ein doppeltes Mousselintüchlein einige Eßlöffel Mehl, und überstäubt damit, indem man das Tüchlein zu einem Bündelchen zusammenbindet, die zu diesem Backwerk besonders gestochenen oder gegossenen Mödel, — oder man stäubt das Mehl mit einem reinen Kehrwischchen leicht ein. Dann wird von dem Teig, während man den übrigen zugedeckt in der Schüssel läßt, damit er keine Kruste bekomme, ein kleiner Teil dreimesserrückendick ausgewargelt, und in der Größe der einzelnen Bilder zu Fleckchen geschnitten, welche man auf die mehlbestäubten Mödel legt, in letztere mit dem Mehlbeutelchen oder den bemehlten Fingern gleichmäßig eindrückt, und hernach die Mödel umstürzt, wodurch die Teigflecke abfallen. Ist das Bild schön geraten, so wird es mit eigens dazu bestimmten Messerchen genau ausgestochen, alle dann nebeneinander auf ein bemehltes Brett gesetzt, und so fortgefahren, bis der ganze Teig, zu dem man immer wieder sorgfältig das von den einzelnen Figuren Abgestochene bringt, verarbeitet ist. Die Gutele läßt man jetzt vierundzwanzig Stunden in einem warmen Zimmer stehen, damit sie trocknen, legt sie hernach zweifingerbreit auseinander auf butterbestrichene und wieder abgeriebene Backbleche, und bäckt dieselben in gänzlich abgekühltem, fest geschlossenen Ofen, bis die Böden leicht gelb sind, wo man sie dann herausnimmt und mit dem Messer loslöst.

1818. Gerührte Gutele auf feinere Art.

Sechs Eier werden mit 840 Gr. (1½ Pfund) ganz feinem Zucker und drei Eßlöffeln Rosenwasser eine Stunde kräftig immer nach einer Seite gerührt, und alsdann die feingewiegte Schale einer Zitrone, eine Messerspitze Ammonium und 840 Gr. (schwache 1½ Pfund) feingesiebtes Mehl daruntergerührt. Die übrige Behandlung ist ganz nach voriger Nummer.

1819. Gesottene Gutele.

¼ Ltr. (1 Schoppen) Rosenwasser wird mit 700 Gr. (1¼ Pfund) Zucker in einer messingenen Pfanne auf's Feuer gesetzt, dies einmal aufgekocht, und dann in einer Schüssel zum Erkalten gestellt. Nach gänzlichem Erkalten rührt man zwei verklopfte Eier daran, sowie so viel gesiebtes ganz feines Mehl, daß es einen nicht zu festen Teig gibt, den man auswargeln kann. Im übrigen verfährt man wie bei Nr. 1817, nur müssen die Gutele auf dem bemehlten Brett zwei bis drei Tage in einem warmen, staubfreien Zimmer trocknen, wo sie dann auf die mit Butter abgeriebenen Backbleche gesetzt und in ganz abgekühltem Ofen weiß gebacken werden.

1820. Braune Gutele.

Man setzt in einer messingenen Pfanne ¼ Ltr. (1 Schoppen) Honig zum Feuer, rührt, wenn er anfängt zu sieden, 210 Gr. (12 Lot) feinen Zucker darein, und läßt dies zusammen noch einigemal aufkochen. Dann schüttet man es in eine Schüssel, gibt sogleich zwei Eßlöffel Kirschwasser darein, und rührt die feingewiegte Schale einer Zitrone, 18 Gr. (1 Lot) gestoßenen feinsten Zimt, eine gute Messerspitze Ingwer, ebensoviel Nelken und 560 Gr. (ein gutes Pfund) gesiebtes Hausmehl darunter, worauf man einen Teil der Masse herausnimmt, den übrigen in der Schüssel, bedeckt, bei Seite stellt. Das Herausgenommene wird nun zweimesserrückendick ausgewargelt und zu Fleckchen nach der Größe der Mödel geschnitten, letztere leicht mit Mehl besäet, die Fleckchen daraufgelegt und mit den bemehlten Fingern genau hineingedrückt, hernach die Mödel umgestürzt, und vom ausgedrückten Bildchen der überflüssige Teig abgeschnitten und ausgestochen. Die Gutele legt man dann auf ein mit Butter oder Speck abgeriebenes Backblech nicht zu nahe aneinander, läßt sie so einige Stunden stehen, kehrt sie mit einem leichten reinen Kehrwischchen ab, und bäckt sie in abgekühltem Ofen. — Man kann sie auf folgende Weise verzieren: Von Spritzglasur (Nr. 2055) werden, genau nach dessen Zeichnung, mittels einer Papierdüte feine Fäden auf das Bild gezogen, und diese nach Belieben sofort noch mit farbigem Streuzucker, der bei jedem Konditor zu bekommen ist, in der Art bestreut, wie es das Bild erfordert. Die also verzierten Gutele läßt man dann einzeln liegen, bis sie trocken sind.

Anmerkung. Gut ist es, wenn das, was zu den Gutelen und Leckerlen gebraucht wird, zuvor einige Stunden im warmen Zimmer liegen kann.

1821. Leckerle.

In einer messingenen Pfanne setzt man ½ Ltr. (½ Maß) Honig zum Feuer, läßt ihn dreimal aufsteigen, und zieht bei jedesmaligem Aufsteigen die Pfanne etwas zurück, damit der Honig nicht überlaufe, dann rührt man 700 Gr. (1¼ Pfund) Zucker darein, läßt dies zusammen einige Minuten kochen, und fügt nun 140 Gr. (8 Lot) Zitronat, ebensoviel Pomeranzenschale, beides fein geschnitten, und 420 Gr. (¾ Pfund) rohe, auf einem Blech im Ofen etwas gelb geröstete, gröblich gewiegte Mandeln bei. Nachdem man das Ganze noch einmal zusammen hat aufsteigen lassen, wird die Masse in eine Schüssel gegossen, und 1/16 Ltr. (¼ Schoppen) Kirschwasser, die feingewiegte Schale von zwei Zitronen, 70 Gr. (4 Lot) feiner, gestoßener Zimt,

8 Gr. ($^1/_2$ Lot) feingestoßene Nelken und 1 Kilo (stark gewogene $1^3/_4$ Pfund) Hausmehl, d. h. nicht sehr feines Mehl, dazugegeben, doch muß dies alles schnell geschehen, vor Erkalten des Teiges. Hernach nimmt man, während man den übrigen Teig stets an einen lauwarmen Ort stellt, einen Teil Teig nach dem andern heraus, und formt jeden Teil zu einer Wurst, welche man in gleichgroße Stückchen schneidet. Diese werden nun zweimesserrückendick nach der Größe der Mödel ausgewargelt, letztere leicht mit Mehl oder, was noch besser, mit Zucker besäet, die ausgewargelten Stückchen mit den bemehlten Fingern gleichmäßig eingedrückt, und hernach herausgestürzt. Nachdem der unebene Teig mit dem Messer jedesmal glatt abgeschnitten und zum noch übrigen gethan, setzt man die Leckerle, je dreifingerbreit von einander, auf mit Butter abgeriebene Backbleche, und bäckt sie miteinander in mittelheißem Ofen.

1822. Leckerle auf andere Art.

Man setzt, wie oben beschrieben, $^1/_2$ Ltr. ($^1/_2$ Maß) Honig zum Feuer, läßt ihn gleichfalls dreimal aufsteigen, und gibt dann 560 Gr. (1 Pfund) feinen Zucker darein. Nachdem dies zusammen noch einige Minuten gekocht hat, wird es in eine Schüssel gegossen, und es kommt dazu nun $^1/_8$ Ltr. ($^1/_2$ Schoppen) Kirschwasser, die feingewiegte Schale von zwei Zitronen, 420 Gr. ($^3/_4$ Pfund) rohe, wie oben geröstete und gewiegte Mandeln, 70 Gr. (4 Lot) feiner Zimt, 2 Gr. ($^1/_2$ Quint) Nelken, 8 Gr. ($^1/_2$ Lot) Muskatnuß oder Muskatblüte, sämtliche drei Sachen fein gestoßen, 140 Gr. (8 Lot) klein würflig geschnittener Zitronat, ebensoviel Pomeranzenschale, 2 Gr. ($^1/_2$ Quint) feingestoßene Kardamomen und $1^1/_{10}$ Kilo (2 Pfund) Hausmehl, — alles jedoch vor Erkalten des Teiges. Die übrige Bereitungsart ist ganz wie bei voriger Nummer.

1823. Feine Leckerle.

In einer messingenen Pfanne nimmt man $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) Honig auf's Feuer, und läßt denselben dreimal aufsteigen, dann rührt man 350 Gr. (20 Lot) Zucker darein, und läßt dies zusammen noch einige Minuten kochen, worauf man die Masse in eine Schüssel gibt, und sogleich $^1/_{16}$ Ltr. ($^1/_4$ Schoppen) Kirschwasser dareingießt. Nun kommen 210 Gr. (12 Lot) abgezogene, gewiegte Mandeln, ebensoviel feingeschnittener Zitronat, gleichfalls 210 Gr. (12 Lot) Pomeranzenschale, die feingewiegte Schale von zwei Zitronen, 52 Gr. (3 Lot) feiner Zimt, Nelken, Muskatnuß, Vanille (diese drei Ingredienzen sämtlich fein gestoßen und von jedem 9 Gr. [2 Quint]), sowie 700 Gr. (40 Lot) Mehl dazu, und es wird dies alles schnell

untereinandergemacht und bedeckt. Die weitere Behandlung ist wie bei Nr. 1821.

1824. Zimtleckerle.

1 1/10 Kilo (2 Pfund) Mandeln werden abgezogen, fein im Mörser gestoßen oder fein verwiegt, und auf ein Backbrett gebracht, dann 840 Gr. (1 1/2 Pfund) feiner Zucker, 70 Gr. (4 Lot) Zimt, 280 Gr. (1/2 Pfund) feingewiegte Pomeranzenschale, die feingewiegte Schale von drei Zitronen und fünf bis sechs Eier dazugegeben, und alles gut untereinandergemengt. Nachdem das Backbrett inzwischen mit Zucker besäet, verschneidet man den Teig in Stückchen, und drückt diese in die leicht mit Zucker besäeten Mödel, welche man hernach umstürzt, die Leckerle auf ein mit Oblate belegtes Blech legt, und in mittelheißem Ofen bäckt.

1825. Zimtleckerle auf andere Art.

Man stößt oder verwiegt fein 560 Gr. (1 Pfund) abgezogene Mandeln, mengt sie auf dem Backbrett mit ebensoviel feinem Zucker, 70 Gr. (4 Lot) feinem Zimt, der feingewiegten Schale einer Zitrone, zwei Eßlöffel Mehl, 9 Gr. (1/2 Lot) Muskatnuß, ein wenig Nelken und fünf Eiern gut untereinander, und beendet die Leckerle wie vorige.

1826. Chocoladeleckerle.

Zwei ganze Eier und ein Eigelb werden verklopft, 280 Gr. (1/2 Pfund) gestoßener Zucker beigefügt, und dies zusammen schaumig abgerührt. Nun gibt man 60 Gr. (3 1/2 Lot) feine, geriebene Chocolade, eine Prise Nelken, 280 Gr. (1/2 Pfund) rohe, feingewiegte Mandeln, ein Stengelchen fein gestoßene oder gewiegte Vanille und vier Eßlöffel Kartoffelmehl dazu, und arbeitet daraus einen Teig. Im übrigen verfährt man dann nach Nr. 1824.

1827. Weiße Leckerle.

840 Gr. (1 1/2 Pfund) feingestoßener Zucker wird mit 3/4 Ltr. (3 Schoppen) Rosenwasser angerührt, dies auf's Feuer genommen, und so lang gesotten, bis es dreimal aufgestiegen ist und helle Blasen wirft, worauf man es bei Seite stellt. Ist es so weit erkaltet, daß man den Finger darin leiden kann, so rührt man solches langsam an fünf verklopfte Eier, gibt 52 Gr. (3 Lot) feinen Zimt, 13 Gr. (3 Quint) Muskatnuß, 17 Gr. (1 Lot) Kardamomen, 9 Gr. (1/2 Lot) Kubeben (alles fein gestoßen) und 1 1/10 Kilo (schwache 2 Pfund) vom schönsten, feingesiebten Mehl darein, arbeitet den Teig gut ab, und läßt

ihn zugedeckt einige Zeit stehen. Alsdann wird er zweimesserrückendick ausgewargelt, zu Fleckchen nach der Größe der Mödel geschnitten, die Fleckchen gleichmäßig in die mit Mehl, worunter etwas Zucker gemischt wurde, besäeten Mödel gedrückt, hernach herausgestürzt, auf bemehlte Bretter gelegt, mit Mehl leicht übersäet, und drei bis vier Tage im warmen Zimmer getrocknet, worauf man die Leckerle leicht abkehrt, sie auf schwach mit Butter bestrichene Backbleche legt, und in ganz abgekühltem Ofen weiß bäckt.

1828. Weiße Leckerle auf andere Art.

Sechs Eier werden mit 560 Gr. (1 Pfund) feinem Zucker eine Stunde gerührt, und dann 140 Gr. (1/4 Pfund) abgezogene, feingestoßene Mandeln, 17 Gr. (1 Lot) feiner Zimt, die feingewiegte Schale einer Zitrone und so viel Mehl dareingerührt, daß der Teig zum Auswargeln ist, worauf er herausgenommen und auf dem bemehlten Backbrett zu einer langen Wurst gewargelt wird. Von letzterer schneidet man nun in der nötigen Größe Stückchen ab, wargelt solche zweimesserrückendick aus, und drückt sie in die leicht mit Mehl besäeten Mödel, welche man dann umstürzt, den unebenen Teig abschneidet, und die Leckerle auf ein mit Oblate belegtes Blech bringt. Sind alle auf diese Art bereitet, so werden sie in einem warmen Zimmer vierundzwanzig Stunden getrocknet, und hernach in abgekühltem Ofen ganz weiß gebacken.

1829. Weiße Lebkuchen.

560 Gr. (1 Pfund) abgezogene, abgetrocknete Mandeln werden fein länglich geschnitten, und auf einem mit Papier belegten Blech im Rohr geröstet, bis sie gelb geworden. Nun rührt man neun Eigelb mit 560 Gr. (1 Pfund) feingesiebtem Zucker eine halbe Stunde, gibt die feingewiegte Schale einer Zitrone und den festen Schnee der neun Eiweiß dazu, rührt dies zusammen noch eine Stunde, und mengt sodann 70 Gr. (4 Lot) feingeschnittenen Zitronat, ebensoviel Pomeranzenschale, 4 Gr. (1 Quint) feingestoßene Nelken, ebensoviel Muskatblüte, gleichfalls 4 Gr. (1 Quint) Kardamomen, 9 Gr. (1/2 Lot) feinen Zimt (diese drei Artikel fein gestoßen), obige geröstete Mandeln und 560 Gr. (1 Pfund) feines Mehl gut darunter, von letzterem, wenn es trocken ist, auch etwas weniger, damit die Masse nicht zu stark wird. Nun schneidet man Oblaten so groß, als man die Lebkuchen haben will, streicht von der Masse kleinfingerdick darauf, bestäubt es mit feingesiebtem Zucker, legt in die Mitte und an die Ecken ein Scheibchen Zitronat, läßt die Lebkuchen zwei bis drei Stunden stehen, damit sie ab-

trocknen und einen Glanz bekommen, legt solche dann auf ein butterbestrichenes Blech, und bäckt sie in mittelheißem Ofen ganz blaßgelb.

1830. Weiße Mandelscheiben.

280 Gr. (1/2 Pfund) süße Mandeln werden abgebrüht, abgezogen und abgetrocknet, dann der Länge nach in Viertel geschnitten, und auf einem Papier im Ofen oder im Rohr etwas gebräunt. Nun wird 280 Gr. (1/2 Pfund) Zucker mit vier Eiern eine Stunde lang gerührt, und hernach 4 Gr. (1 Quint) feiner Zimt, 2 Gr. (1/2 Quint) Muskatblüte und ebensoviel Kardamomen, alles fein gestoßen, beigefügt, sowie 70 Gr. (4 Lot) feines Mehl, 140 Gr. (8 Lot) Kraftmehl (Pudermehl), und zuletzt die Mandeln. Nachdem dieses zusammen noch eine halbe Stunde gerührt, streicht man die Masse in einer Länge von ungefähr 8 Ctm. (3 Zoll) und einer Breite von 5 Ctm. (2 Zoll) halbfingerdick auf Oblaten, und bäckt die Scheiben im Backofen. — Man kann unter die Masse auch feingeschnittenen Zitronat oder feingeschnittene eingemachte Pomeranzenschale geben.

1831. Braune Lebkuchen.

Man läßt 1/2 Ltr. (1/2 Maß) Honig auf dem Feuer kochend werden und hernach ziemlich erkalten, verdickt dies dann mit so viel hineingerührtem feinen Mehl, daß wenn man die Schüssel auf die Seite neigt, der Teig langsam herüberzieht, und stellt letztern nun zugedeckt an einen warmen Ort. Unterdes werden sieben Eier mit 560 Gr. (1 Pfund) feinem Zucker eine Stunde gerührt, und dann 210 Gr. (12 Lot) Zitronat und ebensoviel Pomeranzenschale, beides fein geschnitten, die feingewiegte Schale von zwei Zitronen, 70 Gr. (4 Lot) Zimt und 17 Gr. (1 Lot) Nelken, beides fein gestoßen, zwei Messerspitzen Ammonium, 280 Gr. (1/2 Pfund) grobgeschnittene, unabgezogene Mandeln und so viel feines Mehl dazugefügt, daß dieser Teig die Dicke zu leichtem Auswargeln hat. Er wird jetzt zu dem Honigteig gethan, und damit untereinandergemacht, hernach die Schüssel bedeckt, und über Nacht an einen warmen Ort gestellt. Am andern Tag nimmt man den Teig auf das Backbrett, arbeitet ihn leicht zusammen, wargelt ihn stückweise halbfingerdick aus, und drückt das Ausgewargelte mit bemehltem Finger oder einem Mehlbeutelchen in Formen oder nach Nr. 1821 in bemehlte Mödel, aus denen man die Stücke dann herausstürzt, solche, nachdem der überflüssige Teig abgeschnitten, auf ein leicht mit Speck abgeriebenes Blech legt, und in abgekühltem Ofen bäckt.

Beim Herauskommen werden die Lebkuchen eiligst, so lang sie noch heiß sind, mittels eines Pinsels mit gebranntem Zuckerwasser (Nr. 2048) überstrichen. — Mehl sollte man im Ganzen $1^1/_5$ Kilo (2 starke Pfund) hierzu verbrauchen.

1832. Braune Lebkuchen auf andere Art.

280 Gr. ($^1/_2$ Pfund) grobgestoßener Zucker wird dickgekocht, d. i. zum großen Faden (Nr. 2044) gekocht, und sodann vom Feuer genommen, nach einigem Erkalten mit 560 Gr. (1 Pfund) Honig jedoch neuerdings auf's Feuer gesetzt, und zwar so lang, bis er ein paarmal aufgestiegen, hernach leert man ihn in eine Schüssel, und rührt, wenn die Masse ein wenig erkaltet ist, eine gute Messerspitze gestoßene Pottasche, 35 Gr. (2 Lot) breitgeschnittene Mandeln, ebensoviel länglichgeschnittene Pomeranzenschale, gleichfalls 35 Gr. (2 Lot) Zitronat, einen Eßlöffel Zimt und einen Kaffeelöffel Nelken, beides fein gestoßen, eine geriebene Muskatnuß und 560 Gr. (1 Pfund) feines Mehl darein. Ist alles recht gut untereinandergemengt, so wird die Masse auf dem Backbrett gut gearbeitet, dann ausgewargelt, zusammengeschlagen und nochmals ausgewargelt, und hernach in erforderlicher Größe Stückchen daraus geschnitten, welche man in die dazu bestimmten, nach Nr. 1817 mit Mehl bestäubten Formen drückt, alsdann herausstürzt und dieselben, nachdem der überflüssige Teig abgeschnitten, auf einem mit Speck bestrichenen Backblech gelbbraun bäckt. Zuletzt werden die Lebkuchen mit gleichfalls zum großen Faden (Nr. 2044) gekochtem Zucker mittels eines Pinsels überstrichen, und in abgekühltem Ofen getrocknet, wo sie dann wie kandiert aussehen.

1833. Pariser Stengelchen.

280 Gr. ($^1/_2$ Pfund) sehr fein gewiegte Mandeln werden in eine Schüssel genommen, 280 Gr. ($^1/_2$ Pfund) Zucker, 52 Gr. (3 Lot) Zitronat und ebensoviel Pomeranzenschale, beides fein geschnitten, eine Messerspitze Kardamomen, sowie Nelken, Zimt und Muskatblüte, jedes fein gestoßen, beigefügt, und dies mit dem leichten Schnee von drei Eiweiß gut untereinandergemengt. Die Masse wird nun auf das Backbrett genommen, und nachdem sie gut untereinandergearbeitet und halbfingerdick ausgewargelt ist, werden fingerlange Stengelchen daraus geschnitten, welche man auf Oblaten legt, obenüber mit Zuckerglasur (Nr. 2055) bestreicht, und auf einem Backblech in abgekühltem Ofen langsam bäckt.

1834. Pfeffernüsse.

Fünf gut verrührte Eier werden mit 560 Gr. (1 Pfund)

Zucker drei Viertelstunden gleichmäßig abgerührt, 70 Gr. (4 Lot) feingewiegter Zitronat, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, zwei Kaffeelöffel gestoßene Nelken, zwei Messerspitzen feiner Pfeffer, ebensoviel Pottasche und zuletzt 560 Gr. (1 knapp-gewogenes Pfund) Mehl beigefügt, und solches auf dem Backbrett zu einem Teig geknetet. Dieser wird kleinfingerdick ausgewargelt, und dann mittels eines $1^1/_2$ Ctm. (halbzoll) breiten runden glatten Ausstechers Plätzchen ausgestochen oder auch nur mit der Hand kleine Kügelchen geformt, welche man auf ein mit einer Speckschwarte abgeriebenes Blech legt und in abgekühltem Ofen gelb bäckt.

1835. Pfeffernüsse auf andere Art.

560 Gr. (1 Pfund) Zucker wird mit fünf Eiern in einer Schüssel schaumig gerührt, 560 Gr. (1 Pfund) Mehl, 17 Gr. (1 Lot) Zimt, 9 Gr. ($^1/_2$ Lot) Nelken, etwas Kardamomen, zwei Eßlöffel Anis, eine Messerspitze Pfeffer und die feingewiegte Schale einer Zitrone dazugethan, dies zusammen auf einem Nudelbrett gewirkt, und halbfingerdick ausgewargelt. Nun sticht man die Masse mittels Förmchen zu kleinen Blümchen, Ringlein u. drgl. aus, und läßt solche mehrere Stunden oder auch über Nacht ruhen, hernach legt man sie verkehrt auf ein mit Mehl bestäubtes Blech, und bäckt sie in nicht zu heißem Ofen schön gelblich.

1836. Zimtsterne.

Man gibt 280 Gr. ($^1/_2$ Pfund) mit der Schale feingewiegte Mandeln, ebensoviel feingesiebten Zucker und 25 Gr. ($1^1/_2$ Lot) gestoßenen feinsten Zimt in eine Schüssel, und vermischt dies gut mit dem steifen Schnee von drei Eiweiß. Dann bestreut man das Backbrett mit Zucker, gibt die Masse darauf, wargelt sie halbfingerdick aus, sticht solche mit einem stets frisch in Zucker getauchten Ausstecher zu Sternen aus, legt diese auf ein bestrichenes Blech, und bäckt sie langsam in abgekühltem Ofen.

1837. Zimtsterne auf andere Art.

560 Gr. (1 Pfund) Zucker wird mit dem Schnee von fünf bis sechs Eiweiß eine starke halbe Stunde gerührt, und inzwischen der Saft einer halben Zitrone und 17 Gr. (1 Lot) feiner Zimt darangegeben, worauf man so viel davonnimmt, als man zum Glacieren braucht (ungefähr 70 Gr. [4 Lot]), und es bei Seite stellt. Nun rührt man unter die Masse 560 Gr. (1 Pfund) ungeschälte, auf dem Reibeisen geriebene oder sehr fein gewiegte Mandeln, bereitet Sterne wie obige, überstreicht solche nach dem Backen vermittelst eines Messers mit dem bei Seite Gestellten, und trocknet sie in abgekühltem Ofen.

1838. Sterne.

210 Gr. (12 Lot) abgezogene Mandeln werden mit zwei Eiern fein gestoßen, solche auf dem Backbrett mit 210 Gr. (12 Lot) Butter, 175 Gr. (10 Lot) gestoßenem Zucker, 420 Gr. (3/4 Pfund) Mehl, einem Kaffeelöffel Zimt und der fein abgeschälten Schale einer halben Zitrone gut untereinandergemengt, und das Ganze zu einer festen Masse angemacht, die man mit Mehl bestäubt und gut messerrückendick auswargelt. Das ausgewargelte Blatt wird dann in der Mitte geteilt: die eine Hälfte mit einer beliebigen, wo möglich roten Marmelade dünn überstrichen, die andere Hälfte aber daraufgelegt und mit dem Wargelholz leicht darüber hingefahren, um die Decke dadurch anzudrücken. Aus diesem Kuchen werden jetzt mit einem Ausstecher Sterne ausgestochen, doch so, daß es nicht viel Abfälle gibt, die Sterne auf Papier gelegt, damit dann auf ein Blech gezogen, und in nicht zu heißem Ofen leicht gelb gebacken, hernach werden sie mit einer beliebigen Glasur, besonders Zitronenglasur (Nr. 2055), überstrichen, die mit einigen Tropfen Cochenille (Nr. 2153, 2154) blaßrot gefärbt ist, und so noch einmal in den Ofen geschoben, damit sie Glanz bekommen. — Kann man auch noch mit Spritzglasur (Nr. 2055) verzieren.

1839. Chocolademuscheln.

Sechs Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, und mit 560 Gr. (1 Pfund) feinem Zucker abgerührt, sodann ebensoviel ungeschälte, feinverwiegte Mandeln, 35 Gr. (2 Lot) Zimt und 70 Gr. (4 Lot) geriebene Chocolade daruntergemengt, und dies auf dem Backbrett mit etwas Mehl und Zucker gewirkt. Nun wird die Masse in Muschelformen gedrückt, und aus diesen wieder herausgestürzt, die Muscheln auf ein leicht mit Butter bestrichenes und wieder abgeriebenes Backblech geordnet, und in abgekühltem Ofen gebacken.

1840. Gefüllte Muskaziny.

280 Gr. (16 Lot) rohe Mandeln werden fein gewiegt, und durch einen gröbern Durchschlag gesiebt, das Zurückgebliebene dann nochmals fein gewiegt, und zum Durchgesiebten gegeben, sowie 280 Gr. (16 Lot) feiner Zucker, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, zwei Kaffeelöffel feiner Zimt, ebensoviel geriebene Muskatnuß, 70 Gr. (4 Lot) Mehl und zwei bis drei Eier. Dies macht man nun zu einem Teig an, und wargelt solchen auf dem mit Mehl und Zucker bestäubten Backbrett gut messerrückendick aus, bestreicht dann die eigens zu diesem Backwerk bestimmten muschelartigen Förmchen leicht mit Butter,

schneidet je nach ihrer Größe von dem Teig Stückchen ab, und drückt in die Förmchen diese Stückchen leicht ein, worauf sie mit Quittenmarmelade (Nr. 1899) gefüllt, auf ein Backblech gestellt, in ganz abgekühltem Ofen gebacken und hernach aus den Förmchen gestürzt werden. Nach dem Backen kann man sie auf der obern Seite mit geläutertem Zucker (Nr. 2041) oder mit Johannisbeermarmelade (Nr. 1902) dick überstreichen, und sodann, auf der Konfektplatte übereinandergestellt, servieren.

1841. Nonnenkrapfen.

Man reibe eine starke Handvoll Kochlebzelten, lasse ebensoviel gestoßene Mandeln damit in 140 Gr. (¼ Pfund) geläutertem Zucker (Nr. 2041) sieden, und wenn dies ausgekühlt ist, rühre man 70 Gr. (4 Lot) gestoßenen Zucker, ein wenig Zimt und Nelken, feingewiegte Zitronenschale, ein Täfelchen geriebene Chocolade und 35 Gr. (2 Lot) feingewiegten Zitronat mit einem Ei und so viel Wein, als das Durchfeuchten erfordert, gut darunter. Nun bereite man einen Nudelteig (Nr. 17), wozu jedoch nußgroß Butter und, statt Salz, Zucker kommt, wargle den Teig fein aus, rädle daraus nach einer obern Kaffeetasse runde Plätzchen oder steche solche mit einem Ausstecher aus, gebe auf die eine Hälfte eines jeden ein nußgroßes Häufchen von der obenbeschriebenen Masse, schlage, nachdem der innere Rand mit verklopftem Ei bestrichen, die leere Hälfte darüber, drücke selbe leicht an, und backe die halbmondartigen Kräpfchen auf einem mit bemehltem Schreibpapier belegten Blech in nicht zu heißem Ofen mehr weiß als gelblich.

1842. Croquant.

560 Gr. (1 Pfund) feiner Zucker wird mit sechs Eiern eine halbe Stunde schaumig gerührt, und darunter 140 Gr. (8 Lot) abgezogene, feingewiegte Mandeln, 175 Gr. (10 Lot) Zitronat und 52 Gr. (3 Lot) Pomeranzenschale, beides fein länglich geschnitten, und zuletzt 560 Gr. (1 Pfund) Mehl gemengt. Von dieser Masse werden nun mit einem Eßlöffel längliche, zweifingerbreite Streifen auf ein leicht mit Butter bestrichenes Backblech gelegt, solche mit Ei bestrichen, und in nicht zu heißem Ofen gelb gebacken, worauf man sie abnimmt und zu zweifingerbreiten Stückchen schneidet.

1843. Mailänder Croquant.

420 Gr. (¾ Pfund) feines Mehl, ebensoviel feiner Zucker und gleichviel ganze, unabgeschälte, rohe Mandeln werden zusammen auf dem Backbrett mit ⅛ Ltr. (½ Schoppen) Wasser

zu einem nicht zu festen Teig angemacht, den man nach voriger Nummer auf ein Blech setzt, und die Croquant dann ganz wie vorige beendet.

1844. Mandelhohlhippen.

Man rührt 560 Gr. (1 Pfund) abzogene, mit Eiweiß sehr fein gestoßene Mandeln, 280 Gr. (1/2 Pfund) feinen Zucker, 140 Gr. (1/4 Pfund) gesiebtes Mehl und die feingewiegte Schale einer halben Zitrone zusammen mit Eiweiß zu einer dünnen, fließenden Masse an. Nun wird ein Stück ganz dünner Pappendeckel nach der Größe, wie die Hippen werden sollen, in der Mitte ausgeschnitten, solcher auf ein mit Wachs abgestrichenes Backblech gelegt, von der Masse so dünn als der Pappendeckel ist in die ausgeschnittene Oeffnung gestrichen, und letzterer dann aufgehoben und abgenommen. Dieses Verfahren wiederholt man so lang, bis die Masse verbraucht ist, worauf die Hippen in ganz abgekühltem Ofen leicht gelb gebacken, dann schnell vom Blech abgenommen und noch warm über ein rundes, kleinfingerdickes Hölzchen gerollt werden, wodurch Röhrchen entstehen, welche Zigarren gleichen; oder man biegt sie über einen runden, fingerlangen, unten zugespitzten Zapfen, und formt sie dadurch zu Düten, welche man unten zusammendrückt, und mit geschlagenem Vanillerahm (Nr. 1446) aus einer mit weitem Rohr versehenen Backspritze oder mit einem Löffel schneckenartig einfüllt. — Sollten die Hippen erkalten, bevor sie aufgerollt sind, so werden sie noch einmal in den Backofen geschoben, wo sie dann wieder weich werden. — Der Pappendeckel soll höchstens einen zweifingerbreiten Rand im Umfang haben, so daß man mehrere Hippen auf das Blech setzen kann.

1845. Zitronenküchlein.

Zwei Zitronen werden an 560 Gr. (1 Pfund) Zucker abgerieben, letzterer dann fein gestoßen und gesiebt, mit fünf Eiern eine halbe Stunde schaumig gerührt, und 560 Gr. (1 Pfund) gesiebtes Mehl daruntergemengt. Von dieser Masse setzt man jetzt mit einem Eßlöffel auf ein mit Butter bestrichenes Blech runde Küchlein, und stößt das Blech mehrmals auf den Tisch auf, wodurch die Küchlein ein glattes, glänzendes Aussehen bekommen. So bleiben sie eine Stunde stehen, und werden dann in abgekühltem Ofen langsam gelb gebacken.

1846. Anisküchlein.

Bereitet man wie vorige, nur werden keine Zitronen am Zucker abgerieben, und dafür mit dem Mehl ein Eßlöffel verlesener Anis hineingemengt.

1847. Zitronenaufläufchen.

Eine Zitrone wird an 420 Gr. (3/4 Pfund) Zucker abgerieben, dieser fein gestoßen und gesiebt, und dann mit zwei verklopften Eiweiß und dem Saft einer halben Zitrone zu einem festen Teig angemacht, den man auf dem mit Zucker bestreuten Backbrett, unter weiterem Bestäuben mit Zucker, halbfingerdick auswargelt. Nun sticht man mittels kleiner blecherner Ausstecher Figuren (Ringe, Halbmonde, Sternchen u. s. w.) aus, welche auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gelegt, und in abgekühltem Ofen sehr langsam gebacken werden. — Kann man auch ohne Zitronensaft bereiten, wo sie sich dann länger aufbewahren lassen. Es kommt in diesem Fall ein halbes Eiweiß mehr zum Teig.

1848. Chocoladeaufläufchen.

280 Gr. (1/2 Pfund) feingesiebter Zucker und 140 Gr. (1/4 Pfund) geriebene Chocolade wird mit drei verklopften Eiweiß zu einem dicken Teig angemacht, den man auf dem mit Zucker bestreuten Backbrett nach voriger Nummer halbfingerdick auswargelt, dann in gleicher Weise aussticht, und die Aufläufchen auch ebenso beendet.

1849. Mandelaufläufchen.

280 Gr. (1/2 Pfund) feingesiebter Zucker, 140 Gr. (1/4 Pfund) abgezogene, mit einem Eiweiß feingestoßene Mandeln und zwei Kaffeelöffel Zimt werden mit zwei Eiweiß zu einem dicken Teig angemacht, der auf dem mit Zucker bestreuten Backbrett halbfingerdick ausgewargelt, und sodann nach Nr. 1847 ausgestochen und beendet wird.

Anmerkung. Bei den Aufläufchen Nr. 1847—1849 ist eine Hauptsache, daß der Teig etwas stark ist, indem sie sonst gern verlaufen. Sie können auch auf Papier gesetzt, und dies auf das Blech gezogen werden; auf jeden Fall aber muß man sie in ganz abgekühltem Ofen backen. Sollten sie nach dem Backen nicht gern vom Papier lassen, so werden sie behutsam mit dem Papier umgewendet, und letzteres mit einem feuchten Schwamm überfahren, wo sie dann jedenfalls ablassen werden. Ihre Aufbewahrung muß an einem warmen Ort geschehen.

1850. Geduldbisquit.

Drei Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, und 140 Gr. (1/4 Pfund) feiner Zucker, ein Eßlöffel Vanillezucker (Nr. 2050) und 105 Gr. (6 Lot) feines Mehl dareingerührt. Die Masse, welche weder zu dick noch zu dünn sein soll, wird nun in eine aus einem starken Bogen Schreibpapier verfertigte Düte (Scharmützel), welche unten bis zu starker Federkieldicke abgestutzt ist,

eingefüllt, und so auf das mit Wachs abgeriebene Backblech 3 Ctm. (1 Zoll) lange, oben und unten halbfingerbreite Bisquitchen gesetzt, welche in der Mitte etwas schmäler als die Fingerbisquit sind. Diese Bisquitchen läßt man an einem warmen Ort vier Stunden stehen, und bäckt sie dann in mittelheißem Ofen zu hübsch blaßgelber Farbe.

1851. Meringuen.

Man schlägt sechs Eiweiß zu steifem Schnee, und spritzt während des Schlagens ein paar Tropfen Zitronensaft oder Essig darein. Nun wird 280 Gr. ($^1/_2$ Pfund) feingesiebter, trockener Zucker daruntergemengt, und von dieser Masse mittels eines Eßlöffels oder noch besser durch eine Backspritze eiähnliche Häufchen auf ein Papier gesetzt, welche man durch's Sieb mit feinem Zucker bestäubt, und einige Minuten stehen läßt, bis der Zucker geschmolzen ist. Die Papierbogen werden jetzt (oder auch zuvor) behutsam auf ein geruchloses, stark daumendickes, glattes Brettchen gezogen, und die Meringuen in ganz abgekühltem Ofen mehr getrocknet als gebacken, bis sie von oben ein festes und gelbliches Aussehen haben. Alsdann nimmt man sie heraus, löst sie vom Papier ab, und drückt an dem untern noch weichen Teil oder Boden mit einem verkehrten Theelöffel eine Vertiefung ein. Hernach wendet man das Papier der Nässe wegen um, legt die Meringuen umgestürzt wieder darauf, so, daß der eingedrückte Teil oben steht, trocknet sie im Ofen auch von dieser Seite, und bewahrt sie an einem warmen Ort auf. Bei Gebrauch werden vor dem Auftragen dann die Vertiefungen mit Vanilleschlagrahm (Nr. 1446) gefüllt, je zwei und zwei Meringuen leicht zusammengesetzt, so alle übereinandergestellt, und so bald wie möglich zu Tisch gegeben.

1852. Meringuen mit Confiture.

Man bereitet von derselben Masse und auf dieselbe Weise wie in voriger Nummer, jedoch nur in der Größe und Form der Taubeneier, Meringuen, welche vor dem Gebrauch mit Aprikosenmarmelade (Nr. 1893) gefüllt und ebenfalls zu zwei und zwei zusammengesetzt werden.

1853. Meringuen auf andere Art.

Die Meringuenmasse (Nr. 1851) wird in eine mit einem kleinen Röhrchen versehene Backspritze eingefüllt, und damit auf ein mit feinem Oel bestrichenes Blech kleine Ringlein gespritzt, deren Oberfläche man mit länglich grobgeschnittenen Mandeln oder Pistazien einem Kränzchen ähnlich belegt, auch nach Be-

lieben mit farbigem Grobzucker, der bei jedem Konditor zu bekommen ist, bestreut. Nun werden die Meringuen in gänzlich abgekühltem Ofen mehr getrocknet als gebacken, und nach völligem Festsein dann entweder sogleich zu Tisch gegeben, oder in einer Schachtel an einem ganz warmen Ort aufbewahrt. — Zwei Eßlöffel Spritzglasur (Nr. 2055) unter die Masse gerührt, gibt diesem Gebäck mehr Festigkeit.

1854. Vanillewind.

Drei Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, und 280 Gr. (1/2 Pfund) feiner Zucker nebst 70 Gr. (4 Lot) Vanillezucker (Nr. 2050) daruntergemengt, diese Masse in eine mit halbfingerdickem Röhrchen versehene Backspritze eingefüllt, und in beliebigen Figuren (kleinen Häufchen, Halbmonden, kleinen S, Ringlein, länglichen Stengelchen u. s. w.) auf Papier aufgespritzt, welche man ungefähr vierundzwanzig Stunden auf einem warmen Ofen stehen läßt, und hernach in völlig erkaltetem Ofen gänzlich trocknet. Nach Belieben kann man sie, bevor sie in den Ofen kommen, mit farbigem Grobzucker (s. vorige Nummer) bestreuen.

1855. Geröstete Mandeln.

280 Gr. (1/2 Pfund) hübsche, große, rein belesene, süße, unabgezogene Mandeln werden mit ebensoviel Zucker, einem Gläschen Wasser, etwas feinem Zimt, Muskatblüte und 9 Gr. (2 Quint) Sandelpulver in einer messingenen Pfanne auf's Feuer gesetzt und so lang geröstet, bis der Zucker an den Mandeln hängen bleibt und trocken wird, wo man sie dann auf ein Tuch leert, ausliest, und den abgefallenen Zucker wieder in die Pfanne gibt. Nun gießt man an den Zucker einige Eßlöffel Wasser, gibt, wenn er aufgelöst ist, die Mandeln wieder dazu, und röstet diese alsdann noch so lang, bis sie mit dem Zucker gänzlich überzogen, worauf sie herausgenommen, auseinandergelegt und nach Erkalten an einem warmen Ort in Schachteln oder Gläsern aufbewahrt werden.

1856. Geröstete Mandeln auf andere Art.

560 Gr. (1 Pfund) schöne Mandeln werden belesen, und mit einem Tuch abgerieben. Nun nimmt man 560 Gr. (1 Pfund) gebröckelten Zucker in eine messingene Pfanne, gießt 1/4 Ltr. (1 schwachen Schoppen) Wasser über denselben, und bringt die Pfanne dann auf schwaches Feuer, wo man mit einem neuen Kochlöffel so lang rührt, bis der Zucker verkocht ist. Nachdem jetzt die Mandeln dazugegeben, nimmt man das Ganze auf stärkeres Feuer und rührt so lang darin, bis der Zucker trocken

und mehlig wird, hernach wird es in einen Durchschlag geleert, und der überflüssige Zucker von den Mandeln abgesiebt. Letztere nimmt man sodann neuerdings in die Pfanne, und röstet sie hierin bis sie anfangen zu schmelzen, dann wird von gesiebtem Zucker eine Handvoll darübergestreut, und fortgeröstet, bis sie wieder zu schmelzen anfangen, hernach nochmals Zucker darübergestreut und fortgeröstet, und dieses Verfahren so lang wiederholt, bis aller Zucker sich an die Mandeln angehängt hat. — Man kann den Mandeln auch einen Geruch geben, indem man beim Rösten Rosenwasser oder einen Kaffeelöffel feinen Zimt dazugibt. Das Rosenwasser wird dann statt des gewöhnlichen Wassers über den Zucker in die Pfanne geschüttet.

1857. Geröstete Haselnüsse.

Werden ganz nach vorhergehenden zwei Nummern bereitet, nur daß man, statt Mandeln, 280 Gr. (1/2 Pfund) Haßelnußkerne verwendet.

Gefrornes.

Vorbemerkung. Um Gefrornes bereiten zu können, ist eine Büchse von Zinn oder verzinntem Blech mit einem genau schließenden Deckel, der mit einem Griff versehen, erforderlich, sowie ein hölzerner Kübel, welcher am Boden einen Zapfen (Spund) hat. Der Kübel muß so viel Umfang haben, daß, wenn die Gefrierbüchse darinsteht, immer noch nebenherum ein vierfingerbreiter leerer Raum bleibt, um ihn mit dem nötigen verklopften Eis anfüllen zu können; ebenso muß derselbe handhoch höher sein als die Büchse. Ferner bedarf es eines mit einem langen Stiel aus hartem Holz gearbeiteten Eislöffels oder Spatels; dieser muß unten mit einer kleinen, dreifingerbreiten Schaufel, welche rund und scharfkantig ist, um die angefrorne Masse von der Büchse gut abstoßen zu können, versehen sein. Auf den Boden des Kübels wird handhoch in kleine Stücke verklopftes Eis fest eingestoßen, und vier Handvoll Kochsalz darübergestreut, worauf die Gefrierbüchse in die Mitte des Kübels auf das Eis gestellt, und der leere Raum zwischen der Büchse und dem Kübel mit kleinverklopftem Eis, das mit vier bis sechs Handvoll Kochsalz vermengt ist, fest ausgefüllt wird. In Ermangelung von Eis kann man bei Rahmgefrornem zur Winterszeit auch Schnee nehmen, und solchen dann gut gesalzen wie das Eis benützen; bei Obstgefrornem ist dies jedoch nicht anwendbar, weil dasselbe nicht so leicht gefriert. — Meersalz, das man ja oft mit dem Laberdau bekommt, ist dem Kochsalz vorzuziehen. — Statt des Kübels mit Spund kann man auch einfach einen großen Blumentopf, der unten ein kleines Loch hat, verwenden.

1858. Vanillegefrornes.

1/2 Ltr. (2 Schoppen) Rahm wird mit 210 Gr. (12 Lot) Zucker und einem Stengelchen Vanille einigemal aufgekocht, und zugedeckt dann eine halbe Stunde bei Seite gestellt. Nun werden acht bis neun Eigelb gut verklopft, die halb erkaltete Vanillemilch darangerührt, und dies durch's Sieb gegossen und

auf's Feuer gesetzt, wo man es unter beständigem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen kochend heiß werden, aber nicht zum Kochen kommen läßt. Dann wird diese Creme in eine irdene Schüssel gegossen, zum Erkalten an einen kühlen Ort gestellt, und währenddem öfters umgerührt. Nach völligem Erkalten füllt man sie in die Gefrierbüchse ein, stellt diese, genau mit ihrem Deckel verschlossen, in das nach obiger Vorbemerkung hergerichtete Eis, und dreht sie immer schnell rückwärts und vorwärts. Nach Verlauf von einer Viertelstunde wird sie geöffnet und nachgesehen, ob sich die Masse schon am Rand angesetzt hat. Ist dies der Fall, so wird letztere mit dem Eislöffel am Boden wie an den Seiten los- und abgestochen, die Büchse wieder genau mit dem Deckel verschlossen, und eine Viertelstunde schnell vor- und rückwärts gedreht. Dann sieht man aufs neue nach, sticht die am Boden und den Seiten angesetzte Masse mit dem Eislöffel ab, und schiebt das Dicke in die Mitte, damit das Flüssige am Rand sich ansetzen kann. Die Büchse wird wiederholt verschlossen und gedreht wie oben, nach einer Viertelstunde wieder geöffnet, das Angesetzte losgestochen und einigemal darin umgerührt, hernach die Büchse neuerdings verschlossen, und gedreht, nach einer Viertelstunde dann aufgemacht, das Gefrorne losgestochen, und wenn die Creme nicht mehr läuft und alles dick ist, wird es mit dem Spatel butterähnlich verrührt. Ist das Gefrorne nun so, daß man es mit dem Löffel abstechen kann, so ist es fertig, im andern Fall muß das Drehen, Abstechen und Verrühren noch einmal wiederholt werden. Während des Treibens der Gefrierbüchse schmilzt das Eis im Kübel, und das Wasser wird jetzt durch den am Boden desselben befindlichen Zapfen abgelassen und mit kleinverstoßenem Eis, worunter Kochsalz gemengt ist, von oben wieder ersetzt. Das fertige Gefrorne, welches die Geschmeidigkeit von frischgerührter Butter hat, drückt man hernach in die dazu bestimmte Form mit einem silbernen Löffel fest ein, und stellt diese noch einige Zeit auf das gestampfte Eis. Vor dem Anrichten wird die Form dann einen Augenblick in heißes Wasser getaucht, schnell wieder herausgenommen und abgetrocknet, das Gefrorne nun auf die bestimmte Platte umgestürzt, und augenblicklich zu Tisch gegeben. Letzteres alles muß sehr rasch nacheinander geschehen.

Anmerkung. Jedes Gefrorne sollte immer sogleich verwendet werden; im Fall dies aber nicht thunlich ist, kann man solches in der Gefrierbüchse aufbewahren, indem man dieselbe in kleingestampftes Eis gräbt. — Soll es in Gläsern serviert werden, so füllt man es aus der Gefrierbüchse mit einem Löffel schön hoch in dieselben ein, und bringt es sofort nach dem Einfüllen zu Tisch.

1859. Zitronengefrornes.

210 Gr. (12 Lot) Zucker, woran zwei Zitronen abgerieben, wird in 1/2 Ltr. (1/2 Maß) Rahm einigemal aufgekocht, und dieser dann eine halbe Stunde zugedeckt bei Seite gestellt. Unterdes verrührt man acht bis neun Eigelb gut, rührt den halb erkalteten Rahm daran, gießt solches durch's Sieb, setzt es auf's Feuer, und läßt es hier unter beständigem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen kochend heiß werden, aber nicht kochen, worauf die Creme durch ein Sieb in eine Schüssel gegossen, zum Erkalten gestellt, und währenddem öfters umgerührt wird. Ist sie völlig erkaltet, so füllt man sie in die Gefrierbüchse ein, und beendet das Gefrorne ganz nach voriger Nummer.

1860. Orangengefrornes.

Bereitet und beendet man nach voriger Nummer, nur reib man, statt Zitronen, zwei Orangen am Zucker ab.

1861. Orangeblütegefrornes.

In 1/2 Ltr. (1/2 Maß) siedenden Rahm wird so viel Orangenblüte gegeben, als man zwischen drei Finger nehmen kann, und dies dann eine halbe Stunde bei Seite gestellt, in welcher Zeit sich der Geruch der Blüte in die Milch zieht. Die übrige Behandlung ist wie bei Nr. 1858.

1862. Zimtgefrornes.

In 1/2 Ltr. (2 Schoppen) Rahm koche man nach Nr. 1858, statt Vanille, ein fingerlanges Stückchen Zimt, das in kleinere zerbrochen wurde, und beende im übrigen das Gefrorne nach genannter Nummer. — Feiner im Geschmack wird dieses Gefrorne, wenn unter die Creme vor dem Einfüllen in die Gefrierbüchse einige Tropfen Zimtessenz gemengt wird. In diesem Fall bleibt dann der Zimt weg.

1863. Mandelgefrornes.

35 Gr. (2 Lot) süße und sechs Stück bittere Mandeln werden, nachdem sie gebrüht und abgezogen sind, fein zu Brei gestoßen und während des Stoßens mit etwas Milch bespritzt, dann nebst 210 Gr. (12 Lot) Zucker in 1/2 Ltr. (1/2 Maß) Rahm einigemal aufgekocht, und dies eine halbe Stunde zugedeckt bei Seite gestellt. Der halb erkaltete Rahm wird hernach an acht gut verrührte Eigelb gerührt, solches durch's Sieb gegossen und auf's Feuer gesetzt, hier zu einer Creme angekocht, und das Gefrorne nach Nr. 1858 bereitet und beendet.

1864. Chocoladegefrornes.

280 Gr. (1/2 Pfund) geriebene Chocolade wird in einer

messingenen Pfanne oder einem Kastrol auf eine heiße Herdplatte oder auf schwache Kohlen gesetzt, und hier mit einem neuen Kochlöffel so lange zerdrückt, bis sie anfängt heiß zu werden und schmilzt, worauf man nach und nach, damit sich die Chocolade auflöse, unter fortwährendem Rühren langsam $\frac{1}{2}$ Ltr. ($\frac{1}{2}$ Maß) Rahm oder gute Milch darangießt, das Ganze mit 140 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfund) Zucker einigemal aufkocht, und dann zugedeckt eine halbe Stunde bei Seite stellt. Unterdes werden sechs Eigelb gut verklopft, die halb erkaltete Chocolade darangerührt, und dies durch's Sieb gegossen und auf's Feuer gesetzt, wo man es unter beständigem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen kochend heiß werden, aber nicht kochen läßt. Diese Creme wird jetzt in eine Schüssel gegossen und zum Erkalten gestellt, während welcher Zeit sie öfters umgerührt werden muß; nach gänzlichem Erkalten füllt man sie dann in die Gefrierbüchse ein, und behandelt und beendet das Gefrorne ganz nach Nr. 1858.

1865. Zweierlei Gefrornes.

Mit der Hälfte des in voriger Nummer beschriebenen Chocoladegefrornen wird die bestimmte Form halb gefüllt, und solche auf kleinverklopftes, gesalzenes Eis gestellt, die Gefrierbüchse dann ausgeputzt, und darin nach Nr. 1863 Mandelgefrornes bereitet, jedoch nur von der Hälfte der dort angegebenen Masse. Nachdem damit die Form vollends gefüllt, wird letztere eine halbe Stunde wieder in das Eis eingegraben, nach dieser Zeit schnell in heißes Wasser getaucht, umgestürzt, und das Gefrorne augenblicklich zu Tisch gegeben.

Anmerkung. Alles bis jetzt beschriebene Gefrorne kann man auch mit den ganzen Eiern bereiten. Alsdann wird $\frac{1}{2}$ Ltr. ($\frac{1}{2}$ Maß) Rahm mit dem beliebigen Geschmack gekocht, der Rahm, wenn er halb erkaltet ist, an vier Eigelb gerührt, die vier Eiweiß aber zu steifem Schnee geschlagen. Sobald letzterer zu steigen anfängt, wird nach und nach, bis er steif ist, 210 Gr. (12 Lot) feingestoßener Zucker langsam daruntergemengt, dann die gänzlich erkaltete Creme durch's Sieb gegossen, und gleichfalls unter den Schnee gerührt. Dies setzt man nun auf's Feuer, läßt es unter beständigem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen kochend heiß werden aber nicht kochen, und leert solches hernach in eine Schüssel, um es darin gänzlich erkalten zu lassen. Das übrige Verfahren ist wie bei Nr. 1858. — Man kann aber vorstehendes Gefrorne auch ohne Eier bereiten. Der Rahm wird dann mit den je beibemerkten Zuthaten wie beschrieben gekocht, hernach zum Erkalten gestellt, und vor dem Einfüllen in die Gefrierbüchse mit einigen Eßlöffeln Schlagrahm (Nr. 1445) vermengt.

1866. Erdbeergefrornes.

1867. Himbeergefrornes.

560 Gr. (1 Pfund) schöne, reife, rein belesene Erd- oder

Himbeeren werden durch's Sieb getrieben, unterdes 280 Gr. (1/2 Pfund) feiner, verstoßener Zucker mit 1/4 Ltr. (1 Schoppen) Wasser verkocht, und, nachdem er wieder gänzlich erkaltet ist, nebst 1/8 Ltr. (1/2 Schoppen) weißem alten Rheinwein und ebensoviel Wasser an die Erd- oder Himbeeren gegossen. Ist alles gut verrührt, so wird es in die Gefrierbüchse eingefüllt, und nach Nr. 1858 weiter damit verfahren, nur muß man hierbei das Eis stärker salzen, weil das Obstgefrorne längere Zeit zum Gefrieren braucht.

1868. Kirschengefrornes.

420 Gr. (3/4 Pfund) schöne schwarze Kirschen werden abgezupft und ausgesteint, dieselben sowie die Kerne fein gestoßen, dann mit 140 Gr. (1/4 Pfund) abgestielten Johannisbeeren vermengt, und dies durch's Sieb getrieben. Nun rührt man in die durchgetriebene Marmelade 280 Gr. (1/2 Pfund) gestoßenen, mit 1/4 Ltr. (1 Schoppen) Wasser verkochten und dann wieder gänzlich erkalteten Zucker, ferner 1/8 Ltr. (1/2 Schoppen) weißen alten Rheinwein und ebensoviel Wasser, füllt dies in die Gefrierbüchse ein, und verfährt im übrigen nach Nr. 1858.

1869. Johannisbeergefrornes.

140 Gr. (1/4 Pfund) schöne schwarze, abgestielte Kirschen werden mit den Steinen fein gestoßen, dann mit 420 Gr. (3/4 Pfund) Johannisbeeren vermengt, und diese durch's Sieb getrieben. Nun wird 350 Gr. (20 Lot) verstoßener Zucker mit 1/4 Ltr. (1 Schoppen) Wasser verkocht, solcher nach gänzlichem Erkalten nebst 1/8 Ltr. (1/2 Schoppen) weißem alten Rheinwein und ebensoviel Wasser an die Johannisbeeren gerührt, und dies in die Gefrierbüchse eingefüllt. Die fernere Behandlung sehe man bei Nr. 1858.

1870. Aprikosen- (Marillen-) Gefrornes.

1871. Pfirsichgefrornes.

Ganz reife Aprikosen oder Pfirsiche werden gespalten, ausgesteint, möglichst abgeschält, und durch's Sieb getrieben, nun 560 Gr. (1 Pfund) davon mit 280 Gr. (1/2 Pfund) verstoßenem Zucker, der mit 1/8 Ltr. (1/2 Schoppen) Wasser verkocht und hernach wieder gänzlich erkaltet ist, dann mit 1/8 Ltr. (1/2 Schoppen) weißem alten Rheinwein und ebensoviel Wasser übergossen, und dies zusammen gut verrührt und in die Gefrierbüchse eingefüllt. Die Steine der Aprikosen werden aufgeklopft, die Kerne gleich den Mandeln gebrüht und abgezogen,

hernach ganz fein gestoßen, und so vor dem Einfüllen in die Gefrierbüchse unter die Masse gerührt. Das weitere Verfahren ist wie bei Nr. 1858.

Anmerkung. Im Winter wird das Obstgefrorne von Marmelade bereitet, alsdann bleibt der Zucker weg. So wird z. B. 280 Gr. (1/2 Pfund) Marmelade mit 1/2 Ltr. (2 Schoppen) Wasser und 1/8 Ltr. (1/2 Schoppen) Wein verdünnt, dies gut verrührt, und in die Gefrierbüchse eingefüllt. — Gefrornes von Obst braucht, wie schon erwähnt, immer längere Zeit zum Gefrieren, als das von Rahm; sollte jedoch die Masse durchaus nicht gefrieren wollen, so wird noch 1/8 Ltr. (1/2 Schoppen) Wasser daruntergerührt, was dann das Gefrieren ganz sicher erzweckt.

Eingemachte Früchte

(Confitures).

1872. Eingemachte Himbeeren.

560 Gr. (1 Pfund) frische, trockene, schön rote Himbeeren werden sauber belesen, und unterdes ebensoviel weißer Zucker geläutert (Nr. 2041) und etwas leichter als zum Breitlauf (Nr. 2042) eingekocht, die Himbeeren jetzt in den kochenden Zucker gegeben, beim Aufkochen sorgfältig abgeschäumt und einigemal untergetaucht, damit sie gleichmäßig gebrüht werden, und zwei Minuten gekocht. Nun hebt man sie mit einem messingenen Schaumlöffel in eine irdene Schüssel, kocht den zurückgebliebenen Saft noch dicker ein, und gießt denselben, nachdem er etwas erkaltet ist, über die Himbeeren, welche jetzt mit einem reinen Tuch oder Deckel bedeckt und über Nacht an einen kühlen Ort gestellt werden. Den folgenden Tag wird der Saft davon abgegossen, solcher nochmals auf's Feuer gesetzt und aufgekocht, und fast ganz erkaltet wieder über die Himbeeren gegossen, welche man nach gänzlichem Erkalten dann in die dazu bestimmten Einmachgläser einfüllt. Sie werden hernach mit einem genau nach der Größe des Glases rund zugeschnittenen, in Kirschwasser oder Rum getauchten Papier unmittelbar bedeckt, mit einem zweiten Papier überbunden, und an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahrt.

Anmerkung. Alle zum Einmachen bestimmten Früchte müssen sofort nach dem Einsammeln eingemacht werden, indem ein längeres Herumstehen ihnen nachteilig ist, und sie bei Aufbewahren dann nicht so haltbar sein würden. Auch müssen alle Früchte immer fingerdick mit ihrem Syrup oder Zucker überfüllt sein. Eine Hauptsache ist ferner das sorgfältige Abschäumen bei jedesmaligem Aufkochen.

1873. Eingemachte rote Johannisbeeren.

1874. Eingemachte schwarze Johannisbeeren.

Man zupft schön rote oder schwarze, völlig reife Johannisbeeren rein ab, und macht sie ganz nach vorhergehender Nummer ein.

1875. Eingemachte Weichseln.

Schöne, von den Stielen abgezupfte Weichseln werden ausgesteint (was am leichtesten mit einem spitzigen Hölzchen oder einem zusammengebogenen Draht geschieht), und zu 560 Gr. (1 Pfund) ausgesteinten Weichseln ebensoviel Zucker geklärt (Nr. 2041), worein man hernach erstere gibt, sie acht Minuten langsam kocht, den aufsteigenden Schaum abnimmt, das Ganze zuletzt in eine irdene Schüssel leert, und zugedeckt über Nacht an einen kühlen Ort stellt. Den andern Tag wird der Saft davon abgegossen und dicker eingesotten, sodann halb erkaltet wieder über die Weichseln geschüttet, und solche abermals über Nacht ruhig hingestellt. Den dritten Tag wird dieses Verfahren nochmals wiederholt, der Syrup nun bis zum Breitlauf (Nr. 2042) eingekocht, fast ganz erkaltet neuerdings über die Weichseln gegossen, und diese dann bedeckt und kaltgestellt. Sollte der Saft die Weichseln nicht hinreichend bedecken, so kocht man noch so viel geklärten Zucker, als nötig ist, zum leichten Breitlauf ein, und gießt ihn halb erkaltet nach. Nachdem sie folgenden Tages in die bestimmten Einmachgläser eingefüllt, verfährt man im übrigen nach Nr. 1872. — Falls zu viel Saft vorhanden, kann man solchen, ganz wie die Früchte selbst, extra in Gläser füllen, und im Winter zu Saucen verwenden. — Die Weichseln können auch unausgesteint eingemacht werden; in diesem Falle verwendet man blos die größten und schönsten, und läßt die Stiele zur Hälfte daran.

1876. Eingemachte Kirschen.

Werden ganz wie die Weichseln (s. vorige Nummer) behandelt.

1877. Eingemachte Aprikosen.

Schöne, reife, noch ziemlich feste Aprikosen werden geschält, dann gespalten und in kaltes Wasser gelegt, von diesem bringt man sie in laues Wasser, und stellt sie so lange in die Nähe des Feuers, bis das Wasser kochend heiß ist und sie in die Höhe kommen, wo man sie mit dem Schaumlöffel behutsam heraushebt und in eine Schüssel legt. Nun wird auf 560 Gr. (1 Pfund) geschälte Aprikosen 700 Gr. (1¼ Pfund) Zucker

geläutert (Nr. 2041), etwas weniger dick als beim Breitlauf (Nr. 2042) eingekocht, dann halb erkaltet über die Aprikosen geschüttet, und diese mit einem Tuch bedeckt über Nacht an einen kühlen Ort gestellt. Den nächsten Tag wird der Saft von den Aprikosen abgegossen, auf's Feuer gesetzt, während öfteren Abschäumens etwas dicker eingekocht, hernach halb erkaltet wieder über die Aprikosen geschüttet, und das Ganze wie das erste Mal über Nacht kaltgestellt. Den folgenden Tag wird dieses Verfahren gleichmäßig wiederholt, und der Zucker bis zum Breitlauf (Nr. 2042) eingekocht. Das Einfüllen und Aufbewahren geschieht dann wie bei den eingemachten Himbeeren (Nr. 1872). — Beim Brühen gebe man nicht zu viel Aprikosen auf einmal in das Kastrol, weil sonst leicht einige zu stark gebrüht werden dürften, während die andern nicht heraufkommen könnten. — Sollte der Syrup nach einigen Tagen zu dünn sein, so wird solcher abgegossen, noch etwas dicker eingekocht, und dann fast ganz erkaltet wieder über die Aprikosen geschüttet.

1878. Eingemachte Pfirsiche.

Werden in der Hauptsache wie die Aprikosen behandelt, nur gewöhnlich nicht gespalten, sondern ganz eingemacht. Auch kann man sie abgeschält oder unabgeschält einmachen. Wenn sie unabgeschält eingemacht werden, wischt man sie zuvor mit einem Tuche rein ab, und sticht mit einer Stecknadel einigemal darein.

1879. Eingemachte Nüsse.

Die zum Einmachen bestimmten Nüsse werden, wenn sie zwar schon groß sind, aber inwendig noch keine harte Schale haben, was ungefähr Mitte bis Ende Juni, hauptsächlich um Johanni, der Fall ist, gebrochen. Man schneidet sie dann oben und unten etwas ab, sticht mehrmals mit einer Spicknadel oder einem zugespitzten Hölzchen in sie, und legt sie, damit sie die Bitterkeit verlieren, acht Tage in ein Geschirr mit kaltem Wasser, während welcher Zeit letzteres zweimal des Tages abgegossen und mit frischem ersetzt wird. Den achten Tag werden die Nüsse in siedendes Wasser gebracht, darin so lange gekocht, bis sie sich mit einem spitzigen Hölzchen leicht durchstechen lassen, und alsdann in kaltes Wasser gelegt. Sind sie hierin gänzlich erkaltet, so wird auf 560 Gr. (1 Pfund) derselben 700 Gr. ($1\frac{1}{4}$ Pfund) Zucker geläutert (Nr. 2041), den man, wenn er halb abgekühlt ist, über die abgetrockneten und in eine Schüssel gelegten Nüsse, in deren Löcher man zuvor noch Ge-

würznelken und kleine Stückchen Zimt gesteckt hat, gießt, und das Ganze dann kaltstellt. Am folgenden Tag wird der Zucker abgeschüttet, auf's Feuer gesetzt, aufgekocht, abgeschäumt, nicht ganz zum Breitlauf (Nr. 2042) eingekocht, und nach einigem Erkalten wieder über die Nüsse gegossen, welche sodann wie früher über Nacht stehen bleiben. Dieses Verfahren wird noch zwei Tage nacheinander wiederholt. Zu beachten ist, daß der Zucker nie kochend, sondern immer halb erkaltet über die Nüsse gegossen wird. Das Einfüllen und Aufbewahren geschieht wie bei den Himbeeren (Nr. 1872). — Statt die Nüsse damit zu spicken, kann man die Gewürznelken und den Zimt auch, von jedem 9 Gr. (1/2 Lot), in ein Tüchlein zusammenbinden, und das letzte Mal im Zucker mitkochen, wodurch dieser den Geschmack vollkommen annimmt. — Auf schnellere Art sind die Nüsse eingemacht, wenn man, gleich nachdem sie gebrochen sind, das grüne Häutchen abschält, sie dann in kaltes Wasser wirft, hernach in siedendem Wasser weichkocht und in kaltem Wasser abkühlt, und im weitern wie oben damit verfährt. Die Nüsse sind aber dann nicht so schön. — Der Zucker darf das erste und zweite Mal nicht zu stark gekocht werden, da er sich sonst nicht in die Nüsse zieht.

1880. Eingemachte abgeschälte Zwetschgen.

Frischabgenommene, schöne, reife, aber noch feste Zwetschgen werden abgeschält, und mit so viel kochendem Wasser auf's Feuer gesetzt, daß es darübergeht. Wenn sie in die Höhe kommen, hebt man sie mit einem Schaumlöffel in eine irdene Schüssel, gießt das heiße Wasser darüber, und stellt dieselben über Nacht an einen kühlen Ort. Den andern Tag werden sie mit dem Schaumlöffel auf ein Tuch oder Sieb genommen, nach Ablaufen gewogen, und auf 560 Gr. (1 Pfund) derselben ebensoviel Zucker geklärt (Nr. 2041), die Zwetschgen nun in den Zucker gelegt, einmal darin aufgekocht, dann mit dem Schaumlöffel in eine irdene Schüssel gebracht, der Zucker darübergegossen, und das Ganze bedeckt über Nacht kaltgestellt. Am folgenden Tag gießt man den Zucker davon ab, kocht solchen unter reinem Abschäumen dicker ein, gießt ihn kochend aufs neue über die Zwetschgen, und stellt diese wieder, zugedeckt, über Nacht kalt. Dieses Verfahren wird auch den vierten und fünften Tag beobachtet, am fünften dann der Zucker zum Breitlauf (Nr. 2042), nämlich etwas dicker, eingekocht, so über die Zwetschgen gegossen, und diese nach völligem Erkalten wie die Himbeeren (Nr. 1872) eingefüllt und aufbewahrt.

1881. Eingemachte Reineclauden.

Die Reineclauden sollen vollgewachsen, aber noch hart und etwas unreif, dabei fehlerfrei, dunkelgrün und frisch vom Baum herunter sein. Zuerst werden nun die Stiele etwas abgestutzt, die Früchte, nachdem sie mit einer Stecknadel von allen Seiten durchstochen, in frisches Wasser gelegt, und solche dann in einem kupfernen, unverzinnten Kastrol oder einer dergleichen Pfanne mit so viel Wasser, daß sie darin schwimmen, in die Nähe des Feuers gesetzt, wo man sie läßt, bis das Wasser kochend heiß ist und die Reineclauden in die Höhe kommen. Alsdann hebt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie in eine irdene Schüssel, gießt den heißen Absud darüber, und läßt sie über Nacht so stehen. Den andern Tag werden sie herausgenommen, auf ein reines Tuch zum Abtrocknen gelegt, und hernach in eine Schüssel gebracht. Auf 560 Gr. (1 Pfund) Reineclauden wird jetzt 700 Gr. (1 1/4 Pfund) Zucker geklärt (Nr. 2041), dieser halb erkaltet darübergegossen, und das Ganze über Nacht an einen kühlen Ort gestellt. Am folgenden Tag schüttet man den Zucker ab und kocht solchen, indem man den aufsteigenden Schaum fortwährend abnimmt, etwas dicker ein, gießt ihn dann halb erkaltet aufs neue über die Reineclauden, und stellt dieselben über Nacht abermals kalt, worauf man am nächsten Tag dies Verfahren wiederholt, ebenso am darauffolgenden Tage, an welchem nun der Zucker zum Breitlauf (Nr. 2042) eingekocht, das Obst dareingegeben und einmal aufgekocht, dann mit dem Schaumlöffel herausgehoben, und der Zucker noch etwas dicker eingekocht und fast ganz erkaltet wieder über die Früchte gegossen wird. Nach gänzlichem Erkalten werden solche nach Nr. 1872 eingefüllt und aufbewahrt. — Die Bereitung muß in einem *unverzinnten* Kastrol geschehen, damit die Reineclauden ihre schöne grüne Farbe behalten. Schädliches ist dabei *nicht* zu befürchten, weil das Einkochen ja schnell bewerkstelligt wird, und die Früchte im Kastrol nicht stehen bleiben.

1882. Eingemachte Muskatellerbirnen.

Schöne, reife, doch nicht überreife Muskatellerbirnen werden abgeschält und die Stiele halb abgeschnitten, während des Schälens die Früchte in ein Wasser geworfen, worein ein Eßlöffel Essig gegeben, (sie bleiben dadurch schön weiß,) und solche dann mit frischem Wasser auf's Feuer gesetzt und so lange gekocht, bis sie völlig weich sind, was man erkennt, wenn man mit einer Stecknadel dareinsticht. Nun nimmt man sie mit

dem Schaumlöffel heraus, gibt sie in eine Schüssel mit frischem Wasser, und nach gänzlichem Erkalten auf ein Tuch zum Abtrocknen. Alsdann wird auf 560 Gr. (1 Pfund) Birnen 700 Gr. (1¼ Pfund) Zucker geläutert (Nr. 2041), solcher halb erkaltet über die zuvor in eine irdene Schüssel gelegten Birnen gegossen, und diese über Nacht an einen kühlen Ort gestellt. Den nächsten Tag gießt man den Zucker von den Birnen ab, kocht denselben dicker ein, gießt ihn, nachdem er abgeschäumt und etwas erkaltet ist, neuerdings über die Birnen, und läßt das Ganze über Nacht wieder stehen. Dieses Verfahren wird auch am nächsten Tag wiederholt. Den vierten Tag wird der Zucker davon abgeschüttet, solcher zum Breitlauf (Nr. 2042) eingekocht und fast ganz erkaltet wieder über die Birnen gegossen, und diese nach Verkühlen wie die Himbeeren (Nr. 1872) eingefüllt und aufbewahrt.

1883. Eingemachte Quitten.

Die Quitten werden nach Abschälen in vier bis sechs Teile verschnitten, und in kaltes Wasser, worein der Saft einer halben Zitrone gedrückt wurde, gelegt, dann die Schelfen und die ausgeschnittenen Kerne rein gewaschen, und mit einem Stückchen Zimt und einigen Nelken im nötigen Wasser weichgekocht. Dieses Wasser seiht man durch ein Tuch, und kocht die Quitten darin weich, hernach legt man sie auf ein Sieb oder in einen Durchschlag, worunter ein Geschirr gestellt, und gibt sie nach einigem Abtropfen in eine irdene Schüssel. Nun wird auf 560 Gr. (1 Pfund) Quitten ebensoviel Zucker geläutert (Nr. 2041), dieser über die Quitten gegossen, und im übrigen ganz nach voriger Nummer verfahren. — Sollte man nach einigen Tagen sehen, daß der Saft dünner wird, so gießt man ihn ab, kocht ihn dicker ein, und schüttet ihn nach gänzlichem Erkalten wieder über die Quitten. — Der hier nicht zur Verwendung kommende Quittenabsud kann zur Quittengelée (Nr. 1914) benützt werden.

1884. Eingemachte Melonen.

Man schneidet die Melonen in zweifingerdicke Schnitze, und entfernt die Kerne und alles Sulzige, schält die Schnitze dann ab, und schneidet sie überzwerch in fingerdicke Blättchen oder Schnitzchen, welche man in eine irdene Schüssel legt, mit einigen Eßlöffeln Essig überspritzt, und anderthalb bis zwei Stunden so stehen läßt, hierauf mit kochendem Wasser auf's Feuer setzt, völlig weichkocht, dann in einen Durchschlag gießt, und zum Abtrocknen auf ein Tuch legt. Unterdes wird auf

560 Gr. (1 Pfund) Melonen ebensoviel Zucker geklärt (Nr. 2041), die Melonen einigemal darin aufgekocht, hernach das Ganze in eine irdene Schüssel geleert, und über Nacht an einen kühlen Ort gestellt. Am folgenden Tag wird der Zucker davon abgeschüttet, dicker eingekocht, dann halb erkaltet wieder über die Melonen gegossen, und diese über Nacht kaltgestellt. Den dritten Tag schüttet man den Zucker nochmals ab, kocht ihn zum Breitlauf (Nr. 2042) ein, und gießt ihn alsdann fast ganz erkaltet neuerdings über die Melonen, welche nach Verkühlen wie die Himbeeren (Nr. 1872) eingefüllt und aufbewahrt werden.

1885. Eingemachte Dürrlitzen.

Schöne, reife, doch nicht überreife Dürrlitzen werden vom Baum genommen, auf 560 Gr. (1 Pfund) derselben ebensoviel Zucker geklärt (Nr. 2041), die Dürrlitzen dareingethan und einmal aufgekocht, dann mit einem messingenen Schaumlöffel in eine irdene Schüssel gehoben, der Zucker darübergegossen, und solche über Nacht an einen kühlen Ort gestellt. Am andern Tag gießt man den Zucker davon ab, kocht denselben etwas dicker ein, schäumt ihn ab, gießt ihn fast ganz erkaltet wieder über die Dürrlitzen, und stellt diese zugedeckt über Nacht abermals an einen kühlen Ort. Den dritten Tag wird dieses Verfahren nochmals wiederholt, den vierten Tag der abgegossene Zucker zum Breitlauf (Nr. 2042) eingekocht, sodann fast ganz erkaltet wieder über die Dürrlitzen gegossen, und letztere nun wie die Himbeeren (Nr. 1872) eingefüllt und aufbewahrt.

1886. Eingemachte Stachelbeeren.

Hierzu paßt nur eine schöne, grüne Sorte Stachelbeeren, und es sollen solche vollgewachsen, aber noch nicht ganz reif sein. Sie werden dann gespalten oder auch nur der Butzen weggeschnitten, und mit einem kleinen Messerchen die gröbsten Kerne herausgenommen. Das Einmachen ist wie bei den Reineclauden (Nr. 1881), nur daß man die Stachelbeeren nicht durchsticht. — Werden meist zu Verzierungen von Backwerk verwendet.

1887. Eingemachte Hagebutten oder Hiefen.

Von schönen, großen, veredelten, doch nicht überreifen Hagebutten wird oben der Butzen entfernt, und solche entweder an der Seite aufgeschnitten, oder in der Mitte geteilt, in jedem Fall aber dann die Kerne und alles Haarige sorgfältig herausgenommen, worauf man die Hagebutten wiegt und in ein irdenes Geschirr legt. Auf 560 Gr. (1 Pfund) derselben wird

nun ebensoviel Zucker dünn geklärt (Nr. 2041), nachdem er etwas erkaltet ist die Früchte dazugethan, solche damit auf's Feuer genommen, einigemal leicht darin aufgekocht, so, daß sie weich, aber nicht zu weich sind, und hernach mit dem Schaumlöffel behutsam in eine irdene Schüssel gegeben. Ist der Zucker ein wenig erkaltet, so gießt man ihn wieder über die Hagebutten, bedeckt dieselben mit einem Tuch, und stellt sie über Nacht an einen kühlen Ort. Den andern Tag werden sie nochmals abgegossen, der Zucker zum Breitlauf (Nr. 2042) eingekocht, solcher, nachdem er nahezu erkaltet ist, wieder über die Hagebutten geschüttet, und diese nach gänzlichem Erkalten wie die Himbeeren (Nr. 1872) eingefüllt und aufbewahrt. — Beim Abschneiden des Butzens muß man achtgeben, daß die Hagebutten ganz bleiben; auch wird ein kurzer Stiel darangelassen.

Anmerkung. Bei allen jetzt beschriebenen eingemachten Früchten muß, wenn sie fertig und zum Aufbewahren hergerichtet sind, nach einigen Tagen nachgesehen werden. Ist der Saft obenüber dünn und wässerig geworden, oder bedeckt er nicht mehr hinreichend die betreffende Frucht, so wird 105—140 Gr. (6—8 Lot) Zucker mit einem Gläschen Wasser verkocht, abgeschäumt, dann der Saft der Frucht darangegossen, und dies zusammen noch eine Viertelstunde dicker eingekocht und abgeschäumt. Nach völligem Erkalten gießt man es dann über die Frucht, bedeckt dieselbe wie das erste Mal, und bewahrt sie zugebunden auf. — Sollte sich auf dem im Glas befindlichen Papier (s. Nr. 1872) Schimmel ansetzen, so wird aufgebunden, das schimmlige Papier herausgenommen, und ein in Rum oder Kirschwasser getauchtes frisches daraufgelegt. Auf dieses Papier gießt man alsdann noch ein oder zwei Eßlöffel Rum oder Kirschwasser, und bindet das Glas wieder zu. — Um die Früchte längere Zeit aufbewahren zu können, ohne daß sie in Gährung übergehen, überbindet man einige Tage nach dem Einmachen, indem man zuvor das innere Papier herausnimmt, die Gläser mit einer feuchten Rindsblase, umwickelt dieselben mit Heu oder Leinwand, stellt sie in einen Kessel, und siedet sie nach Nr. 1933 in Dunst. (Das Umwickeln der Gläser geschieht, damit sie nicht unmittelbar auf den harten Kesselboden zu stehen kommen, oder aneinanderstoßen können.)

1888. Eingemachte grüne Bohnen.

Große, grüne, sogenannte Schwertbohnen werden, wenn sie ausgewachsen, aber noch nicht holzig sind und noch keine großen Kerne haben, abgebrochen, von den Fäden befreit, dann der Länge nach gespalten, die innere weiße Haut leicht ausgeschabt, und so in stark gesalzenes Wasser acht Tage lang gelegt, wobei man die Bohnen mit einem Holzteller beschwert, damit sie immer vom Salzwasser bedeckt bleiben. Nun wird Wasser zum Kochen gebracht, und die Bohnen samt dem Salzwasser dareingegeben und weichgekocht, doch so, daß sie sich noch fest anfühlen lassen, worauf man sie mit dem Schaumlöffel in kaltes Wasser gibt, und dieses täglich mehrmals mit frischem

ersetzt. Nach einigen Tagen, wenn das Wasser das Salz gänzlich ausgezogen hat, werden die Bohnen abgeschüttet und auf ein Tuch zum Abtrocknen gelegt, dann auf 280 Gr. (1/2 Pfund) derselben 560 Gr. (1 Pfund) Zucker geklärt (Nr. 2041), dieser nach Erkalten über die in eine irdene Schüssel gebrachten Bohnen gegossen, und solche nun über Nacht an einen kühlen Ort gestellt. Den andern Tag schüttet man den Zucker davon ab, kocht ihn dicker ein, schäumt denselben ab, gießt ihn nach gänzlichem Erkalten wieder über die Bohnen, und stellt diese wie das erste Mal über Nacht an einen kühlen Ort. Am dritten Tage wird der Zucker gleichfalls davon abgegossen, jetzt zum Breitlauf (Nr. 2042) eingekocht, solcher, wenn er erkaltet ist, aufs neue über die Bohnen gegeben, und letztere nach gänzlichem Erkalten wie die Himbeeren (Nr. 1872) eingefüllt und beendet. — Der Zucker darf das erste und zweite Mal nicht zu dick eingekocht werden, damit die Bohnen, indem man solche nur zu Verzierungen verwendet, die schöne grüne Farbe nicht verlieren.

1889. Preißelbeeren einzukochen.

Man gibt 5 2/5 Ltr. (5 Maß) sauber verlesene Preißelbeeren in eine messingene Pfanne, sowie 500 Gr. (29 Lot) in kleine Stücke verschlagenen Zucker. Nach Aufquellen werden die Beeren mit einem silbernen Eßlöffel behutsam gerührt, und auf dem Feuer gelassen, bis sie in der Mitte zu kochen anfangen, wo man sie dann in eine Schüssel anrichtet. Wenn sie erkaltet sind, kommen sie in die Einmachgläser, und werden mit Papier zugebunden. Verwendet man sie zu Mehlspeisen, so ist es gut, wenn man an die Beeren einige Tropfen Wein und etwas Zucker thut.

In Senf eingemachte Früchte.

1890. In Senf eingemachte Melonen.

Werden ganz nach Nr. 1884 eingemacht und aufbewahrt, nur wird am dritten Tag der abgegossene Zucker mit 70 Gr. (4 Lot) Senfmehl angerührt und aufgekocht, und halb erkaltet dann wieder über die Melonen gegossen. — Gibt man zum Fleisch.

1891. In Senf eingemachte Früchte.

Man wählt hierzu kleinere Früchte. Aepfel und Birnen müssen reif und geschält sein, Melonen sowie Kürbisse geschält und in kleine Stücke geschnitten und aus den Kürbissen das Mollige entfernt, Zwetschgen, Aprikosen und Pfirsiche noch etwas fest und geschält. Nun werden zu sechs Teilen Früchten vier Teile Honig kochend gemacht, dieser sofort über die Früchte gegossen, und das Ganze achtundvierzig Stunden stehen gelassen. Alsdann kocht man die erstern vier Sorten Früchte so lang mit dem Honig, bis sie weich, doch nicht zu weich sind, worauf man sie herausnimmt, die zurückgelassenen andern Früchte einigemal langsam im Honig aufkocht, hernach behutsam zu den erstern in eine Schüssel legt, und den Honig noch so lange kocht, bis er sich gänzlich mit dem Saft der Früchte vermischt hat. Zu 3²/₅ Kilo (6 Pfund) Früchten wird jetzt 140 Gr. (¹/₄ Pfund) halb gelbes halb braunes Senfmehl mit einem Teil des heißen Honigs angerührt, und solches zu den Früchten gegossen. Sollten letztere dadurch die gewünschte Schärfe noch nicht haben, so wird mit Senfmehl nachgeholfen, im andern Fall läßt man von demselbeu weg. Man füllt sie nun in steinerne Töpfe, und legt dazwischen ein fingerlanges verschnittenes Stück Meerrettig, was bezweckt, daß die Früchte mürbe und haltbar werden. Die Töpfe überbindet man mit Rindsblase.

1892. In Senf eingemachte Früchte auf andere Art.

Aepfel, Birnen und Melonen werden geschält und in Stücke geschnitten, dann mit frischem Wasser zum Feuer gesetzt, und so lang gekocht, daß man sie mit einer Nadel leicht durchstechen kann, worauf man sie auf ein Sieb gibt. Die Zwetschgen werden abgeschält, die Reineclauden dagegen mit der Haut genommen, und beide Teile mit lauem Wasser zum Feuer gesetzt, wo man sie so lang läßt, bis sie auf die Oberfläche kommen, dann werden sie gleichfalls auf ein Sieb gelegt. Auf 560 Gr. (1 Pfund) nach dem Abschälen gewogene Früchte nimmt man nun ebensoviel Zucker, und verkocht solchen mit einem Glas Wasser, bis er ganz aufgelöst ist; hernach legt man die Früchte in eine Schüssel, gießt den heißen Zucker darüber, und läßt das Ganze über Nacht stehen. Den andern Tag wird es auf's Feuer gestellt und einmal aufgekocht, die Früchte jetzt herausgenommen, der Zucker dicker eingekocht, und letzterer dann halb erkaltet wieder über die Früchte gegossen und damit über Nacht stehen gelassen. Am folgenden Tag

gießt man den Zucker ab, und kocht ihn zum Breitlauf (Nr. 2042) ein, nimmt sodann auf 560 Gr. (1 Pfund) Zucker zwei Eßlöffel Senfmehl, rührt dieses mit dem heißen Zucker an, und gießt das Angerührte wieder über die Früchte. Diese werden hernach wie vorige in steinerne Töpfe gefüllt, dazwischen gleichermaßen Meerrettig gelegt, und die Töpfe zuletzt ebenfalls mit Rindsblase überbunden.

Marmeladen.

1893. Aprikosenmarmelade.

Ganz frische, reife Aprikosen werden fein abgeschält und ausgesteint, dann 560 Gr. (1 Pfund) derselben mit 1/8 Ltr. (1/2 Schoppen) gutem alten Wein auf's Feuer gesetzt, und hier unter beständigem Rühren so lange gelassen, bis sie zu einem Mus verkocht sind. Unterdes wird ebensoviel Zucker geklärt (Nr. 2041), und hernach etwas dicker, d. i. zum Breitlauf (Nr. 2042), eingekocht, die Aprikosen nun durch's Sieb getrieben, und das Durchgetriebene in den Zucker gegeben, worauf man das Ganze unter stetem festen Umrühren noch einmal aufkocht. Hernach leert man es in eine irdene Schüssel, mengt die gleich Mandeln gebrühten und abgezogenen Kerne darunter, und füllt es halb erkaltet in die bestimmten Einmachgläser. Hier deckt man nach der Größe der letztern rundgeschnittenes, in Rum oder Kirschwasser getauchtes weißes Schreibpapier unmittelbar auf die Marmelade, überbindet die Gläser mit einem rundgeschnittenen, durch's Wasser gezogenen und wieder abgetrockneten Stück Rindsblase, und verwahrt die Marmelade an einem trockenen, kühlen Ort.

Anmerkung. Mit Wein und Wasser verdünnt kann jede Marmelade, warm oder kalt, zu Mehlspeisen als Sauce serviert werden.

1894. Aprikosenmarmelade auf gewöhnliche Art.

Ganz reife Aprikosen werden ausgesteint, mit einem Gläschen Wasser auf's Feuer gesetzt, und unter beständigem Rühren zu einem Mus verkocht. Nun treibt man sie durch's Sieb, und setzt sie mit Zucker (420 Gr. [3/4 Pfund] auf je 560 Gr. [1 Pfund] Aprikosen gerechnet) wieder auf's Feuer, wo man

sie unter fortwährendem Rühren so dick einkocht, daß, wenn man mit dem Kochlöffel durch die Marmelade fährt, dieselbe nur langsam wieder zusammenfließt. Alsdann wird sie in eine irdene Schüssel geleert, die gebrühten und abgezogenen Kerne daruntergemengt, nach völligem Erkalten in die bestimmten Einmachgläser eingefüllt, und ganz wie vorige beendet. — Wird gewöhnlich, mit Wein verdünnt, zu Saucen verwendet, auch dient sie zum Füllen von Backwerk.

1895. Pfirsichmarmelade.

Wird ganz nach den beiden vorhergehenden Nummern bereitet, nur verwendet man die Kerne nicht dabei.

1896. Reineclaudenmarmelade.

Man steint ganz reife, schöne, grüne Reineclauden aus, bringt $1\frac{1}{10}$ Kilo (2 Pfund) derselben in einem unverzinnten kupfernen Kastrol auf's Feuer, läßt sie hier unter beständigem Rühren verkochen, und treibt sie dann durch's Sieb. Unterdes klärt man 840 Gr. ($1\frac{1}{2}$ Pfund) Zucker mit $\frac{1}{4}$ Ltr. (1 Schoppen) Wasser (Nr. 2041), und kocht ihn zum Breitlauf (Nr. 2042) ein, dann gibt man die durchgetriebenen Reineclauden dazu, und kocht das Ganze in einem unverzinnten kupfernen Geschirr unter fortwährendem Rühren noch einigemal auf, worauf man die Marmelade in eine irdene Schüssel leert, nach völligem Erkalten in die Einmachgläser füllt, und ganz nach Nr. 1893 behandelt. — Verwendet man meist zum Verzieren von Torten oder Backwerk. — Lassen sich die Reineclauden nicht aussteinen, so werden sie ganz gekocht, wo dann die Steine beim Durchtreiben im Sieb zurückbleiben.

1897. Kirschenmarmelade.

Schöne, reife schwarze Kirschen werden ausgesteint, mit einem halben Gläschen altem Wein auf's Feuer gesetzt, weichgekocht, und dann durch's Sieb getrieben. Nun klärt man auf $1\frac{2}{5}$ Kilo ($2\frac{1}{2}$ Pfund) ausgesteinte Kirschen 840 Gr. ($1\frac{1}{2}$ Pfund) Zucker (Nr. 2041), kocht ihn zum Breitlauf (Nr. 2042) ein, gibt das Kirschenmark dazu, und nachdem jetzt das Ganze unter fortwährendem Rühren noch eine Viertelstunde gekocht hat, leert man die Marmelade in eine irdene Schüssel und rührt drei Eßlöffel Kirschwasser darunter. Nach halbem Erkalten füllt man sie in Einmachgläser, und verfährt im übrigen nach Nr. 1893.

1898. Aepfelmarmelade.

Hierzu werden vorzugsweise Reinetten genommen, diese abgeschält, gespalten, ausgegraben, und in Schnitze geschnitten, welche man während des Schälens in kaltes, mit etwas Zitronensaft oder einem Eßlöffel Essig vermengtes Wasser wirft, wodurch sie weiß bleiben. Nun werden die Schelfen und das Kernhaus mit so viel Wasser, daß es darüber hingeht, eine Viertelstunde gekocht, und alsdann in ein reines, über eine Schüssel gebreitetes Tuch geschüttet. In dem durch das Tuch abgelaufenen Wasser bringt man die aus dem kalten Wasser genommenen Aepfelschnitze jetzt auf's Feuer, und kocht sie zugedeckt weich, hernach werden sie durch's Sieb getrieben, und das Durchgetriebene wieder auf's Feuer gesetzt, wo man es unter beständigem Rühren zu einem dicken Brei verkocht. Auf $1\frac{1}{10}$ Kilo (2 Pfund) Aepfel wird sodann 840 Gr. ($1\frac{1}{2}$ Pfund) Zucker geklärt (Nr. 2041), dieser zum Breitlauf (Nr. 2042) eingekocht, der Aepfelbrei dazugegeben, und das Ganze gekocht, bis es so dick ist, daß, wenn man mit dem Kochlöffel durchfährt, es nur langsam wieder zusammenfließt. Nun leert man die Marmelade in eine irdene Schüssel, mengt $\frac{1}{16}$ Ltr. ($\frac{1}{4}$ Schoppen) guten Arak und die feingewiegte Schale einer halben Zitrone darunter, und füllt sie nach halbem Erkalten in die Einmachgläser. Das Uebrige siehe bei Nr. 1893. — Eignet sich besonders als Fülle von Torten und sonstigem Backwerk.

1899. Quittenmarmelade.

Man verschneidet schöne reife Quitten, nachdem sie abgeschält sind, in sechs bis acht Teile, wirft diese während des Verschneidens in kaltes Wasser, setzt sie hernach in einer Pfanne mit so viel kaltem Wasser, daß es darübergeht, zum Feuer, und kocht sie so lange, bis sie ganz weich sind. Alsdann werden sie in ein Sieb geleert, worunter eine Schüssel gegeben ist, der abgelaufene Saft hernach bei Seite gestellt, und die Quitten durch's Sieb getrieben, wobei die Kerne und alles Unreine zurückbleibt. Nun wird 420 Gr. ($\frac{3}{4}$ Pfund) Zucker mit dem abgelaufenen Quittensaft geklärt (Nr. 2041), solcher zum Breitlauf (Nr. 2042) eingekocht, 560 Gr. (1 Pfund) von dem Durchgetriebenen dazugegeben, und das Ganze unter beständigem Rühren und öfterem Abnehmen des aufsteigenden Schaumes eine Viertelstunde eingekocht, worauf man die Marmelade in eine irdene Schüssel leert, nach halbem Erkalten in die Einmachgläser füllt, und nach Nr. 1893 behandelt. — Aus dem Saft kann man auch sofort Quittengelée (Nr. 1914) be-

reiten, in welchem Fall dann der Zucker bei vorstehender Marmelade mit Wasser statt mit dem Quittensaft geklärt wird.

1900. Himbeermarmelade.

560 Gr. (1 Pfund) recht reife, zerdrückte Himbeeren werden in einer messingenen Pfanne, unter beständigem Rühren, eine Viertelstunde eingekocht, und nach einigem Erkalten durch ein Sieb getrieben, so, daß die Kerne zurückbleiben. Dann klärt man 420 Gr. (3/4 Pfund) Zucker (Nr. 2041), kocht ihn zum Breitlauf (Nr. 2042) ein, gibt 560 Gr. (1 Pfund) von dem Durchgetriebenen dazu, und kocht das Ganze unter fortwährendem starken Rühren und beständigem Abnehmen des Schaumes dick ein. Hernach leert man die Marmelade in eine irdene Schüssel, füllt sie nach einigem Abkühlen in die bestimmten Einmachgläser, und verfährt mit ihr nach Nr. 1893.

1901. Brombeermarmelade.

Schöne reife Brombeeren werden mit 1/16 Ltr. (1/4 Schoppen) Wasser zum Feuer gesetzt, unter beständigem Rühren eine Viertelstunde gekocht, und nach einigem Abkühlen durch ein Sieb getrieben. Nun kocht man 840 Gr. (1 1/2 Pfund) von dem Durchgetriebenen mit 560 Gr. (1 Pfund) gestoßenem Zucker (am besten Farin) unter fortwährendem Rühren so dick ein, daß es dicklich vom Löffel läuft, stellt es alsdann bei Seite, und füllt es nach einigem Erkalten in die Einmachgläser. Das Uebrige s. bei Nr. 1893. — Ist besonders bei Heiserkeit und Husten zu empfehlen.

1902. Johannisbeermarmelade.

Recht reife, rote Johannisbeeren werden abgebeert, in einer Schüssel mit einem Erbsendrücker oder in dessen Ermangelung mit der verkehrten Seite eines Kochlöffels zerdrückt, und dann mit der verkehrten Seite eines silbernen Löffels durch ein weites Sieb getrieben. Nun nimmt man auf je 560 Gr. (1 Pfund) durchgetriebene Beeren 560 Gr. (1 Pfund) gestoßenen Zucker, läßt solchen in einer messingenen Pfanne mit 1/4 Ltr. (1 Schoppen) Wasser verkochen, und schäumt ihn währenddem fleißig ab. Alsdann werden die durchgetriebenen Johannisbeeren dazugegeben, und die Marmelade unter fortwährendem Rühren dicklich eingekocht, so daß, wenn man mit dem Löffel dieselbe in die Höhe zieht, sie langsam zuletzt in Lappen herabfällt. Hernach füllt man sie lau in Gläser oder andere reine irdene oder porzellanene Geschirre, legt ein nach der Oeffnung rundgeschnittenes, in Kirschwasser getauchtes Papier darüber, bindet die Gläser

oder Geschirre mit Papier gut zu, und bewahrt sie an einem trockenen Ort auf.

1903. Marmelade von schwarzen Johannisbeeren.

Bereitet man ganz wie vorige, nur nimmt man, statt rote, schwarze Johannisbeeren. — Wird besonders für Brustleidende und für Heiserkeit empfohlen.

1904. Hagebuttenmarmelade.

Recht reife, hübsch rote Hagebutten werden auseinandergeschnitten und von den Kernen befreit, oder man bekommt sie schon so hergerichtet, dann in einen Topf gethan, und, mit etwas frischem Wasser überspritzt und indem man ein Gläschen Wein daraugießt, drei bis vier Tage an einen kühlen Ort gestellt, wo man sie täglich einigemal durcheinanderrührt, immer wieder etwas Wasser, so daß auf 1 Ltr. (4 Schoppen) Hagebutten $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) Wasser verbraucht wird, darüberspritzt, bis sie alle gänzlich musig geworden, und alsdann sie mit der verkehrten Seite eines silbernen Löffels durch ein Sieb treibt. Auf 560 Gr. (1 Pfund) des Durchgetriebenen wird nun 560 Gr. (1 Pfund) Zucker ohne Eiweiß geklärt (Nr. 2041) und zum Breitlauf (Nr. 2042) eingekocht, die Hagebutten dareingegeben und einigemal damit aufgekocht, hernach die Marmelade in eine irdene Schüssel geleert und ein kleiner Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale daruntergerührt, dieselbe nach halbem Erkalten in die Einmachgläser gefüllt, und nach Nr. 1893 behandelt.

1905. Erdbeermarmelade.

560 Gr. (1 Pfund) reife, trockene Erdbeeren werden durch's Sieb getrieben, und 560 Gr. (1 Pfund) feiner Zucker unter das Durchgetriebene gemengt, das Ganze dann in Flaschen eingefüllt, fest zugepfropft und verpicht, und in trockenen Sand in den Keller gelegt.

1906. Erdbeermarmelade auf andere Art.

Unter 560 Gr. (1 Pfund) durch's Sieb getriebene Erdbeeren rührt man 840 Gr. ($1^1/_2$ Pfund) gesiebten Zucker, bis dieser zerschmolzen. Die Marmelade füllt man nun in Flaschen, welche man fest zupfropft, und mit einer zuvor in Weingeist eingeweichten, dann mit Salz abgeriebenen und in lauem Wasser ausgewaschenen Blase zubindet. Hernach verpicht man die Flaschen, und verwahrt sie während des Sommers im tiefen Sande im Keller.

1907. Aprikosenmarmelade auf einfache Art.

1908. Pfirsichmarmelade auf einfache Art.

Frische, recht reife Aprikosen oder Pfirsiche werden durch's Sieb getrieben, und beide Marmeladen dann ganz nach voriger Nummer bereitet und beendet.

Anmerkung. Sollte man bei späterem Nachsehen finden, daß eine der vorstehenden Marmeladen in Gährung übergehen will, so muß solche im Dunstbad Nr. 1933 gekocht werden.

1909. Gemischte Marmelade.

$1^1/_{10}$ Kilo (2 Pfund) ausgesteinte Kirschen, ebensoviel ausgesteinte Weichseln, 840 Gr. ($1^1/_2$ Pfund) Stachelbeeren und ebensoviel Himbeeren, sowie $1^1/_{10}$ Kilo (2 Pfund) Johannisbeeren, alles frisch gepflückt, wird in einer messingenen Pfanne mit 5 Kilo (9 Pfund) grob verklopftem Zucker auf nicht zu heißem Heerd, unter fortwährendem Rühren und Abschäumen, zu einer nicht zu festen Marmelade gekocht, welche man in eine irdene Schüssel bringt, und nach Abkühlen in Einmachgläser füllt, die mit in Arak getauchtem Papier zugebunden werden.

Obstgeléen.

1910. Rote Johannisbeergelée.

Schöne rote, gut gereifte, rein abgestielte Johannisbeeren werden mit einem Gläschen frischem Wasser sechs bis acht Stunden zugedeckt an einen warmen Ort gestellt, am besten in einen abgekühlten Backofen, und hier so lang gelassen, bis sie aufgesprungen sind und Saft gezogen haben, wo man sie dann leicht durch ein Tuch windet. Nach einiger Zeit, wenn sich der Saft ein wenig gesetzt hat, wird solcher langsam abgegossen, dann mit je $^1/_2$ Ltr. (2 Schoppen) desselben 560 Gr. (1 Pfund) feingestoßener Zucker auf's Feuer gesetzt, und das Ganze unter sorgfältigem Abschäumen einigemal überkocht, so daß, wenn man davon auf einen Teller schüttet, sich die Gelée sulzt. Sie wird hernach vom Feuer genommen, etwas abgekühlt, und noch warm, aber ja nicht heiß, in die dazu bestimmten erwärmten Geléegläser gefüllt, nach gänzlichem Erkalten ein nach der Oeffnung der Gläser rundgeschnittenes, in Rum getauchtes Stückchen Papier unmittelbar darübergedeckt, und dann jedes

Glas mit doppeltem Schreibpapier und Bindfaden fest überbunden und an einem trockenen, kühlen Ort aufbewahrt.

Anmerkung. Beim Einkochen der Obstgeléen und Obstsäfte muß man sehr achtgeben, daß es zur rechten Dicke geschieht. Zu wenig gekocht, wäre die betreffende Gelée dünn und flüssig, im andern Fall wäre sie zähe, und würde nicht mehr in so schöner Farbe erscheinen. — Auch sollen alle farbigen Geléen und Säfte nur in messingenen Pfannen gekocht und dabei immer nur messingene Schöpflöffel gebraucht werden, damit sie an ihrer schönen Farbe nicht verlieren.

1911. Weiße Johannisbeergelée.

Ganz reife, durchsichtig helle, weiße Johannisbeeren werden rein abgestielt, und je $1^1/_{10}$ Kilo (2 Pfund) derselben mit ebensoviel geklärtem Zucker (Nr. 2041) aufgekocht, bis sie aufgesprungen sind, wo man sie dann leicht durch ein Tuch preßt. Der Saft wird nun wieder auf's Feuer gesetzt, unter sorgfältigem Abschäumen zum Breitlauf (Nr. 2042) eingekocht, und die Gelée der vorhergehenden gleich beendet.

Anmerkung. Der Johannisbeergelée kann man durch Vermengung von weißen und roten Johannisbeeren eine Rosafarbe geben. — Oefters füllt man dieselbe in kleine, eigens dazu gemachte Förmchen, in deren Boden Figuren eingetrieben sind, oder in Gläschen ein, welche Förmchen und Gläschen man bei Gebrauch in warmes Wasser taucht, auf schön ausgeschnittenes Papier umstürzt, und die Gelée zum Dessert gibt.

1912. Gemischte Johannisbeergelée.

840 Gr. ($1^1/_2$ Pfund) reife, abgezupfte Johannis- und 280 Gr. ($^1/_2$ Pfund) ausgelesene Himbeeren werden nach voriger Nummer mit $1^1/_{10}$ Kilo (2 Pfund) Zucker aufgekocht, und die Gelée dann nach Nr. 1910 beendet.

1913. Aepfelgelée.

Eine gute Sorte Aepfel, vorzugsweise Reinetten, werden, ohne sie zu schälen und auszugraben, mit einem Tuch abgerieben, zu feinen Schnitzchen verschnitten, und mit so viel Wasser auf's Feuer gesetzt, daß die Aepfel davon bedeckt sind, worauf man sie auf ganz schwachem Feuer oder im Ofen wenigstens eine Stunde langsam weichkocht, dann in ein über eine Schüssel gebreitetes naßgemachtes Tuch schüttet, und leicht preßt. Der dadurch gewonnene Saft wird nun gewogen, ebensoviel Zucker geklärt (Nr. 2041), und letzterer, nachdem er zum Breitlauf (Nr. 2042) eingekocht, mit dem Safte der Aepfel vermischt. Unter sorgfältigem Abschäumen kocht man sodann das Ganze noch dicker ein, so daß es, mit dem Löffel in die Höhe gezogen, zuletzt lappenähnlich herunterfällt, stellt die Gelée hernach vom Feuer, füllt, sobald dieselbe etwas verkühlt ist, sie noch warm in die bestimmten Gläser, und beendet sie ganz nach Nr. 1910.

1914. Quittengelée.

Auf 560 Gr. (1 Pfund) Quittensaft (s. Nr. 1899) rechnet man 560 Gr. (1 Pfund) Zucker. Dieser wird in kleine Stückchen zerschlagen, und mit dem Quittensaft auf dem Feuer unter beständigem Abschäumen so lange gekocht, bis das Ganze anfängt dick zu werden, und der letzte Tropfen lappenartig am Löffel hängt und langsam davon abfällt. Alsdann stellt man die Gelée vom Feuer, läßt sie etwas verkühlen, füllt sie lau in weithalsige Gläser, und beendet sie nach Nr. 1910. — Schmeckt besonders zu Butterbrot gut, dann soll sie aber nicht zu stark eingekocht sein. — Zu empfehlen ist es, sie in kleinere weithalsige Gläser einzufüllen, da angebrochene Gläser sich nicht mehr gut aufbewahren lassen.

1915. Quittengelée auf andere Art.

Zwölf Quitten und vier oder fünf gute Aepfel werden sauber abgerieben, in Schnitten geschnitten, und in einer messingenen Pfanne mit vielem Wasser, und nach Belieben einigen Zitronenschalen, weichgekocht. Nun schüttet man das Wasser durch ein Tuch, und preßt die Schnitze noch etwas durch. Damit sich das Unreine setze, läßt man den Saft eine Zeitlang stehen. Es wird jetzt halb so viel Zucker dazu genommen, als er schwer ist, und das Ganze in der Pfanne auf starkem Feuer so lang gekocht, daß, wenn man davon auf einen Teller schüttet, sich die Gelée sulzt.

Anmerkung. Ein paar Tropfen Cochenille (Nr. 2153, 2154) bei dieser und der vorigen Nummer unter die Masse gemengt, erhöht die Farbe sehr.

1916. Quittenzeltchen.

Die Quitten werden sauber gewaschen, mit einem Tuche abgetrocknet, und in Wasser weichgesotten, alsdann das Mark von dem Kernhaus sauber abgeschabt, und durch ein Sieb getrieben. Das durchgetriebene Mark kocht man in einer Pfanne unter stetem Umrühren so lang, bis es sich von derselben ablöst, hernach wird es auf einen Teller gethan, und nach Erkalten so viel gesiebter Zucker daruntergemengt, daß man die Masse in Mödel drücken oder ausstechen kann, wo man die Zeltchen dann an einem warmen Ort trocknet. — Man kann auch den Zucker, 420 Gr. ($^3/_4$ Pfund) auf 560 Gr. (1 Pfund) Mark gerechnet, gleich mit einkochen. Nach dem Kochen streicht man die Masse dann schnell dreimesserrückendick auf flache Platten auf, läßt sie so trocknen, was oft mehrere Wochen Zeit erfordert, und sticht sie hernach zu beliebigen Zeltchen aus.

Obstsäfte.

1917. Himbeersaft.

Gute, frische, reife Himbeeren werden zerdrückt, in einem irdenen Topf zwei Tage zugedeckt in den Keller gestellt, und dann durch ein Tuch fest ausgepreßt. Nun nehme man auf 560 Gr. (1 Pfund) Saft ebensoviel Zucker, setze den Saft damit auf's Feuer, und koche ihn hier unter gehörigem Abschäumen klar und hell einigemal auf. Dann nehme man denselben vom Feuer, fülle ihn nach gänzlichem Erkalten in mehrere wo möglich kleinere Flaschen, pfropfe diese fest zu, umbinde die Pfropfen gut mit Bindfaden, und bewahre den Saft an einem kühlen Ort auf, am besten in einem trockenen Keller im Sande.

Anmerkung. Ist ein Obstsaft zu langem Aufbewahren bestimmt, so ist es gut, wenn man ihn noch im Dunstbad kocht. Alsdann wird der fertig gekochte, halb erkaltete Saft nicht zu voll in reine Flaschen gefüllt, gut verpfropft, und mit doppelter Blase überbunden, so nach Nr. 1933 im Dunst gekocht, und hernach wie in obiger Nummer beschrieben aufbewahrt.

1918. Gemischter Himbeersaft.

Man zerdrückt in einer Schüssel 1 Ltr. (1 Maß) recht reife Himbeeren und 1/2 Ltr. (1/2 Maß) Johannisbeeren, und stellt dies zwei bis drei Tage in den Keller, dann windet man es durch ein geruchloses Tuch, und läßt den durchgelaufenen Saft sechs bis acht Stunden ruhig stehen. Nun wird auf 560 Gr. (1 Pfund) Saft ebensoviel kleinzerbröckelter Zucker mit 1/4 Ltr. (1 Schoppen) Wasser zum Feuer gethan, aufgekocht, abgeschäumt, und noch so lang gekocht, bis er anfängt schwer vom Löffel zu laufen. Alsdann gibt man den hellen, abgelaufenen Saft dazu, und nachdem das Ganze noch einigemal aufgekocht hat und abgeschäumt ist, wird es vom Feuer genommen und in eine Schüssel gegossen, nach Erkalten in kleinere Flaschen gefüllt, diese gut zugepfropft, nach Belieben verpicht, und wie die obigen aufbewahrt.

1919. Johannisbeersaft.

Gute gereifte Johannisbeeren werden, nachdem sie von den Stielen abgezupft sind, zwei bis drei Tage in den Keller gestellt, und hernach durch ein Tuch fest ausgepreßt, dann nimmt man zu 1 Ltr. (1 Maß) Saft 560 Gr. (1 Pfund) Zucker, und verfährt im übrigen ganz nach Nr. 1917.

1920. Brombeersaft.

Wird ganz wie der Himbeersaft (Nr. 1917) bereitet, dann sofort in Flaschen gefüllt, diese gut verpfropft, und an einem trockenen Ort aufbewahrt.

1921. Kirschensaft.

1922. Weichselsaft.

Reife schwarze Kirschen oder Weichseln werden von den Stielen abgezupft, in einem Mörser mit den Kernen verstoßen, und in einem steinernen Topf einige Tage an einen kühlen Ort gestellt. Alsdann preßt man solche durch ein Tuch, nimmt zu 1 Ltr. (1 Maß) Saft 560 Gr. (1 Pfund) Zucker, und bereitet und beendet den Saft nach Nr. 1917.

Anmerkung. Beim Stoßen der Kirschen oder Weichseln muß der Mörser mit einem Stück Pappendeckel oder einem Tuch bedeckt sein, um das Herausspritzen des Saftes zu verhüten.

1923. Heidelbeersaft.

Die Heidelbeeren werden verlesen und vollständig zerdrückt, (was am besten mit einem Erbsendrücker geschieht,) so ein paar Tage stehen gelassen, und dann durch ein Tuch gepreßt. Nun wird zu gut 3/8 Ltr. (1 1/2 Schoppen) Saft 840 Gr. (1 1/2 Pfund) Zucker geläutert (Nr. 2041), dieser mit dem Saft vermengt, und letzterer bei gelindem Feuer unter beständigem Rühren eingekocht, so, daß er dicklich vom Löffel läuft. Hernach füllt man den Saft in Flaschen, bindet diese mit Rindsblase zu, und verfährt bezüglich des Aufbewahrens nach Nr. 1917. — Das Pressen kann man auch in einer Apotheke vornehmen lassen.

Anmerkung. Die vorbeschriebenen Säfte gibt man gewöhnlich, mit Wasser vermengt, als kühlendes Getränk, oder auch, nach Anzeige, über Mehl= und Obstspeisen.

1924. Erbsel= oder Spitzbeersaft.

Man streift die Träubchen ab, nimmt sie in einer messingenen Pfanne auf's Feuer, läßt sie unter fortwährendem Rühren mit 1/8 Ltr. (1/2 Schoppen) Wasser heiß werden und aufspringen, und stellt sie dann bei Seite. Nach einigem Erkalten preßt man sie durch ein Tuch, stellt den Saft einige Tage in den Keller, wo er sich hell scheiden wird, schüttet hernach den hellen Saft ab, und setzt mit je 1/2 Ltr. (1/2 Maß) desselben 560 Gr. (1 Pfund) Zucker auf's Feuer. Hier wird der Saft unter beständigem Abschäumen eine Stunde dicker eingekocht,

nach Erkalten in Flaschen eingefüllt, und gut verpfropft an einem kühlen Ort aufbewahrt. — Gibt, mit Wasser vermischt, ein sehr angenehmes, limonadeähnliches Getränk.

Anmerkung. Alle diese Säfte kann man auch folgendermaßen einmachen: Die abgestreiften Beeren oder abgestielten und ausgesteinten Kirschen und Weichseln werden in einer Presse zerdrückt, und der Saft vierundzwanzig Stunden stehen gelassen. Dann schüttet man das Helle davon ab, füllt es in Bouteillen, pfropft diese fest zu, kocht sie im Dunst, und nach gänzlichem Erkalten verpicht man sie dann. Die Säfte sind so besonders gut und haltbar.

1925. Birnensaft.

Man nimmt den hellsten Birnensaft gleich von der Mostpresse fort, ehe noch die Birnen gepreßt wurden, und kocht ihn auf starkem Feuer so lange, bis er dicklich vom Löffel läuft, wobei öfters darin gerührt werden muß, weil er sich beim Einkochen gern am Boden des Geschirrs ansetzt. Er wird dann halb erkaltet in Häfen eingefüllt, und zum Gebrauch aufbewahrt. — Ist mit Senfmehl verrührt gut zum Rindfleisch; gleichfalls schmeckt es gut, wenn einige Eßlöffelvoll in Wildpretsaucen gerührt werden. Auch auf Butterbrot ist er angenehm.

1926.

In Weingeist eingemachte Früchte.

Alle die in Nr. 1872—1887 beschriebenen eingemachten Früchte, die Stachelbeeren ausgenommen, können in französischem Branntwein oder Weingeist eingemacht werden. In diesem Falle wird, wenn zuletzt der Zucker zum Breitlauf eingekocht ist, ein Glas Branntwein oder Weingeist dareingegeben, damit aufgekocht, und das Ganze dann kalt über die Früchte gegossen. Das Einfüllen und Aufbewahren ist hernach ganz wie dort.

Kalt in Weingeist eingemachte Früchte.

1927. Kirschen in Weingeist.

1928. Weichseln in Weingeist.

Schöne große, reife, aber nicht zu weiche Kirschen oder Weichseln werden von den Stielen abgezupft, in Einmachgläser bis an den Hals gefüllt, während des Einfüllens einige Gewürznelken und in kleinere Stückchen zerbrochener Zimt beigefügt, und dann so viel Weingeist oder Arak darübergegossen, daß die Früchte damit bedeckt sind, worauf man sie fest zugebunden vier Wochen lang an einen lauwarmen Ort stellt. Nach dieser Zeit wird der Weingeist davon abgegossen, und auf je ¼ Ltr. (1 Schoppen) desselben 280 Gr. (½ Pfund) feingestoßener Kandiszucker gerechnet, welchen man nun darin zergehen läßt, den Weingeist dann durch eine naßgemachte Serviette oder einen Filtrierbeutel gießt, bis er ganz klar ist, und hernach wieder über die in den Gläsern zurückgebliebenen Kirschen oder Weichseln schüttet. Die Gläser werden jetzt mit einem aus Korkholz zugeschnittenen Stöpsel gut verschlossen, dann fest mit einer Blase überbunden, und an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahrt.

Anmerkung. Bei dieser Art von eingemachten Früchten ist hauptsächlich darauf zu sehen, daß der Saft darüberhinsteht, und die Gläser so angefüllt sind, daß der Kork fest aufsitzt. Nach zwei Monaten kann man sie brauchen.

1929. Aprikosen in Weingeist.

1930. Pfirsiche in Weingeist.

1931. Reineclauden in Weingeist.

Werden ganz nach Nr. 1927/28 eingemacht, nur mit dem Unterschied, daß man sie vorher mit einem Tuche abwischt, und mit kaltem Wasser auf's Feuer setzt, wo man sie so lang läßt, bis das Wasser kochend heiß geworden, und das Obst in die Höhe steigt, aber nicht zum Kochen gekommen ist. Nun werden sie wieder in kaltes Wasser gebracht, nach gänzlichem Erkalten auf ein Tuch zum Abtrocknen gelegt, hier die aufgesprungene Haut davon abgezogen, die Früchte in die bestimmten Einmachgläser eingefüllt, und sodann nach benannten Nummern beendet.

1932. Tutti Frutti.

In ein großes Einmachglas gibt man 140 Gr. (¼ Pfund)

schöne zeitige Erdbeeren, darauf ebensoviel gestoßenen Zucker, und auf diesen 1/4 Ltr. (1 Schoppen) Rum oder Arak; dann bindet man das Glas mit einer Blase gut zu. Je nachdem es nun Johannisbeeren, Himbeeren, Kirschen, Weichseln, Aprikosen, Zwetschgen, Pfirsiche, Birnen, Aepfel, Trauben 2c. gibt, füllt man von jeder der vorhandenen Obstsorten, oder nach Belieben nur von ein und der andern 140 Gr. (1/4 Pfund) auf, und jedesmal ebensoviel Zucker. Kirschen und Weichseln werden zuvor ausgesteint, Aprikosen, Pfirsiche, Zwetschgen 2c. ausgesteint und geschält, Aepfel und Birnen geschält, ausgekernt und in feine Schnitzchen geschnitten. — Die eingefüllten Gläser bewahrt man an einem kühlen Ort auf.

Im Dunst gekochte Früchte und Gemüse.

1933. Kirschen in Dunst.

Völlig gereifte, aber noch feste, ganz gesunde, frisch vom Baum genommene Kirschen werden in mit sehr weiten Hälsen versehene Flaschen eingefüllt, bis diese ganz voll sind, wo man sie sodann auf einem zusammengelegten Tuche fest aufstößt, damit die Kirschen gehörig aufeinandersitzen. Die Flaschen verpfropft man nun so fest wie möglich mit guten Korkstöpseln, und überbindet diese, um das Heraustreiben zu verhüten, noch mit Bindfaden, sowie mit einer naßgemachten Rindsblase, worauf jede einzelne Flasche in Heu oder grobe Leinwand eingewickelt, alle in einen tiefen Kessel gestellt, die Zwischenräume gut mit Heu ausgestopft, und der Kessel mit frischem Wasser so weit gefüllt wird, daß die Flaschen bis an den Hals darinstehen. Hernach setzt man den Kessel zum Feuer, bedeckt ihn genau mit seinem Deckel, läßt das Wasser eine Viertelstunde kochen, und stellt denselben nun vom Feuer ab, um die Flaschen im Wasser zugedeckt erkalten zu lassen. Sodann werden sie herausgenommen, von der Leinwand oder dem Heu befreit, sauber abgetrocknet, am Pfropfen nach Belieben mit warmem Küblerpech verpicht, und darin die Früchte an einem kühlen, aber trockenen Ort aufbewahrt.

Anmerkung. Wenn die Dunstfrüchte gut eingemacht sind, kommen sie den frischen Früchten fast ganz gleich. — Sie werden im Winter zu Compoten oder Kuchen verwendet, deren Zubereitung dann ganz die gleiche ist wie jene von frischen Früchten, nur brauchen sie nicht so viel Zeit zum

Fertigwerden. Im Fall man sie zu Compoten benützt, gibt man die Frucht sogleich aus dem Glas in die Compotschale, zuckert sie gut, und gießt etwas Saft darüber. Besser ist jedoch, wenn letzterer mit Zucker noch etwas dicker eingekocht, und dann erkaltet über die hergerichtete Frucht gegossen wird. — Am haltbarsten sind die Dunstfrüchte, wenn man in die leeren Gläser einen Augenblick eine brennende Schwefelschnitte hält, und sobald der Dampf heraus ist, die Frucht sogleich einfüllt, und nach Vorschrift im Dunst kocht.

1934. Aprikosen in Dunst.

1935. Pfirsiche in Dunst.

Werden abgeschält, ausgesteint, und nach Nr. 1933 in Flaschen eingefüllt und im Dunst gekocht, auch ganz nach dieser Nummer beendet.

1936. Zwetschgen in Dunst.

1937. Pflaumen in Dunst.

Bereitet und beendet man gleichfalls nach Nr. 1933, nur müssen sowohl Zwetschgen als Pflaumen ausgesteint werden.

1938. Erdbeeren in Dunst.

1939. Heidelbeeren in Dunst.

Beide Obstarten müssen reif, aber nicht zu reif, und ganz frisch und trocken sein. Man kocht sie dann ganz wie die Kirschen Nr. 1933, und beendet sie auch gleich diesen.

1940. Stachelbeeren in Dunst.

Hierzu werden bereits reife, doch keine weichen Stachelbeeren genommen, solche vom Butzen und Stiel befreit, und nach Nr. 1933 im Dunst gekocht, doch muß man sie nach Erkalten einigemal umrütteln, damit sie von ihrer Sauce überall gleichmäßig benetzt sind.

1941. Paradies- oder Liebesäpfel in Dunst.

Schöne reife, rote Paradiesäpfel werden abgerieben, zerschnitten, von den gröbsten Kernen befreit, und unter fortwährendem Rühren verkocht, worauf man sie durch ein Sieb treibt, das Durchgetriebene noch einmal auf's Feuer nimmt, und mit einem Gläschen Wein unter beständigem Rühren zu einem dicklichen Brei kocht, den man in eine irdene Schüssel gibt, und über Nacht an einen kalten Ort stellt. Den andern Tag wird alles angesammelte Flüssige abgeschüttet, und die Marmelade in weithalsige Flaschen gefüllt, diese fest mit einem Korkpfropfen verpfropft, mit einem rundgeschnittenen Stück in lauem Wasser gut geweichter und wieder fest ausgedrückter Rindsblase fest zugebunden, nach Nr. 1933 eine Viertelstunde

im Dunst gekocht, und im übrigen nach genannter Nummer verfahren. — Wird zur Zeit nur einige Löffelvoll von dieser Marmelade genommen, so ist es gut, fingerbreit zerlassenes Rindsnierenfett oder, noch besser, zerlassenes Wachs über das Zurückbleibende zu gießen, welche Fett- oder Wachsscheibe man bei jedesmaligem Gebrauch abnimmt, unten abputzt, dann wieder zerläßt, über die Marmelade gießt, und diese gut verpfropft. Um weniger Umstände zu haben, kann die Aufbewahrung in mehreren kleineren Gläsern stattfinden. — Man kann diese Marmelade auch, wenn sie fertig ist, auf glatte Brettchen streichen, und an der Sonne und Luft oder am warmen Ofen trocknen. Bei Gebrauch werden die Scheibchen dann zu Pulver verstoßen. — Vorstehende Marmelade kann man statt frischer Paradiesäpfel zur Sauce Nr. 335 verwenden, und nimmt man betreffenden Falls dann einige Löffelvoll davon.

1942. Trüffeln in Dunst.

Gesunde Trüffeln werden rein gewaschen, abgeschält, in feine Blätter geschnitten, und in kleinere, mit einem nicht zu engen Hals versehene Flaschen eingefüllt, diese dann gut verpfropft und überbunden, die Trüffeln gleich den Kirschen Nr. 1933, nur eine halbe Stunde länger, im Dunst gekocht, und wie jene beendet.

1943. Grüne Erbsen, Brockelerbsen, in Dunst.

Junge, frisch aus dem Garten genommene Erbsen werden sofort ausgehülst, in eine Schüssel gethan, und je auf 1 Ltr. (1 Maß) derselben drei Eßlöffel Salz daruntergemengt. Nun füllt man die Erbsen in weithalsige Flaschen recht fest ein, zu welchem Ende man letztere beim Einfüllen auf ein Tuch aufstößt, pfropft diese mit Korkholz fest zu, und kocht die Erbsen nach Nr. 1933 im Dunst. Nach gänzlichem Erkalten werden die Flaschen herausgenommen, abgewischt, oben mit Küblerpech verpicht, und an einem trockenen Ort aufbewahrt, bei Gebrauch die Erbsen dann gewaschen, über Nacht in kaltes Wasser gelegt, in kochendem, nur wenig gesalzenen Wasser schnell weichgekocht, und nach Nr. 472 beendet.

1944. Eingemachte Zwetschgen in Dunst.

Nachdem frisch abgenommene Zwetschgen in der Mitte geteilt, von den Steinen befreit und in mit sehr weiten Hälsen versehene Einmachgläser gefüllt sind, wird auf je 560 Gr. (1 Pfund) derselben 700 Gr. ($1^1/_4$ Pfund) Zucker geklärt (Nr. 2041), dieser nach Erkalten über die Zwetschgen in die Gläser gegossen, und letztere jetzt je mit einem genau nach der

Weite der Hälse zugeschnittenen Stück Korkholz gut verpfropft, sowie mit einer feuchten Rindsblase fest überbunden, damit keine Luft zu den Früchten kommen kann. Nun stellt man die Gläser in einen Kessel in Heu oder Stroh, gibt noch etwas Heu dazwischen, gießt so viel Wasser in den Kessel, daß solches an den Gläsern bis an die Blase geht, und kocht die Zwetschgen nach Nr. 1933 im Dunst, worauf man den Kessel vom Feuer nimmt, die Blase an den Gläsern aufbindet, und den Stöpsel ein wenig löst, um, jedoch blos unter dem Daumen, einen Augenblick die Luft herauszulassen. Nachdem die Gläser sogleich wieder fest zugemacht, werden sie neuerdings in den Kessel gethan, und so lang darin gelassen, bis das Wasser gehörig erkaltet ist, wo sie dann herausgenommen, rein abgewischt, mit einem Stück alter Leinwand oder Rupfen umwickelt, und an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahrt werden.

1945. Kirschen in Dunst mit Wein.

Zu $1^7/_{10}$ Kilo (3 Pfund) ausgesteinten oder auch unausgesteinten Kirschen wird 560 Gr. (1 Pfund) Zucker mit $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) Wasser geläutert (Nr. 2041), zum Breitlauf (Nr. 2042) eingekocht, und die Kirschen unterdes in die bestimmten Einmachgläser gefüllt. Nachdem man den Zucker dann hat erkalten lassen, gießt man so viel alten Rheinwein zu, als nötig ist das eingefüllte Obst zu bedecken, macht Wein und Zucker gut untereinander, und begießt die Kirschen damit. Alsdann wird schnell ein Schwefelholz angezündet und auf die Früchte in die Gläser gehalten, bis der Schwefel daran abgebrannt ist, sogleich, damit der Schwefel nicht mehr verfliege, ein rundgeschnittenes Stück Rindsblase mit Bindfaden über die Gläser gebunden, diese in grobe Leinwand gewickelt, und die Früchte nach Nr. 1933 im Dunst gekocht und aufbewahrt.

Anmerkung. In gleicher Weise können Aprikosen, Pfirsiche, Zwetschgen, Erdbeeren u. s. w. eingemacht werden; es ist dieses die haltbarste Methode. Der Schwefeldampf ist den Früchten durchaus nicht nachteilig, indem der Geschmack binnen kurzem sich gänzlich verliert.

In Essig eingemachte Früchte und Gemüse.

1946. Himbeeressig.

$1^1/_{10}$ Kilo (2 Pfund) reife Himbeeren werden zerdrückt, und in einen irdenen Topf gethan. Nun kocht man 1 Ltr.

(1 Maß) Weinessig auf 3/4 Ltr. (3 Schoppen) ein, gießt dieses über die Himbeeren, und stellt solche über Nacht an einen kühlen Ort. Nachdem folgenden Tages alles durch ein Tuch gewunden, wird der durchgelaufene Essig gewogen, und auf je 560 Gr. (1 Pfund) desselben ebensoviel gestoßener Zucker beigegeben. So setzt man den Essig auf's Feuer, und kocht ihn auf, worauf man ihn abschäumt, langsam noch eine halbe Stunde kocht, dann vom Feuer stellt, nach gänzlichem Erkalten in Flaschen einfüllt, und an einem kühlen Ort aufbewahrt. Die Flaschen sind wohl zu verpfropfen, und die Pfropfen gut mit Bindfaden zu umbinden. — Dieser Essig wird öfters zu grünem Salat, namentlich Endivien, verwendet, in welchem Fall, wenn er zu stark wäre, etwas Wasser daruntergekommt. Auch als kühlendes Getränk gibt man ihn mit Wasser vermischt.

1947. Kirschen in Essig.

Nachdem die Stiele zur Hälfte abgeschnitten, werden die Kirschen in steinerne Töpfe oder Gläser eingefüllt, so viel Essig über sie gegossen, daß sie gänzlich damit bedeckt sind, und sie dann zugedeckt über Nacht stehen gelassen. Den andern Tag gießt man den Essig ab, gibt zu je 1/2 Ltr. (1/2 Maß) 280 Gr. (1/2 Pfund) Zucker, kocht den Essig damit, schäumt ihn ab, und läßt ihn noch etwas einkochen, worauf man ihn vom Feuer stellt, nach einigem Abkühlen lauwarm über die Kirschen gießt, und diese zugedeckt so über Nacht wieder stehen läßt. Den andern Tag schüttet man neuerdings den Essig ab, kocht ihn nochmals auf, schäumt ihn ab, gießt ihn lauwarm über die Kirschen, und läßt diese wie früher über Nacht stehen. Auch am dritten Tag wird der Essig abgegossen, dann mit in kleine Stückchen zerbrochenem feinen Zimt aufgekocht, hernach vom Feuer gestellt, und später halbwarm wieder über die Kirschen geschüttet, welche man nach gänzlichem Erkalten mit einem genau in die Oeffnung des Topfes gepaßten Stückchen Schiefertafel bedeckt, mit einer Rindsblase fest überbindet, und an einem kühlen Ort aufbewahrt.

Anmerkung. Nicht nur bei diesen, sondern bei allen in Essig eingemachten Früchten und Gemüsen ist es gut, wenn sie mit einem unmittelbar daraufgelegten passenden Stück Schiefer beschwert werden. — Im Fall sich nach einiger Zeit etwas Kaam (Schimmel) angesetzt hat, wird derselbe zuerst mit einem silbernen Löffel abgenommen, und dann der ganze Essig abgegossen und eine Viertelstunde eingekocht, worauf man ihn abschäumt, nach Erkalten wieder über die Früchte gießt, und diese an ihren alten Platz stellt. — Sollte durch das Kochen der Essig zu sehr zusammengehen, so müßte noch ein Stückchen Zucker und etwas Essig miteinander verkocht, und dies dann daraufgegossen werden; wo aber in den Rezepten kein Zucker vorkommt, wird nur der reine Essig gekocht.

1948. Weichseln in Essig.

Werden ganz wie die vorhergehenden Kirschen behandelt.

1949. Zwetschgen in Essig.

Reife, aber noch feste Zwetschgen werden in einen steinernen Topf oder in Gläser eingefüllt, dazwischen verbrochener Zimt gelegt, und die Früchte dann mit so viel Weinessig übergossen, daß sie damit bedeckt sind, worauf man dieselben über Nacht in den Keller stellt, und im übrigen ganz nach Nr. 1947 behandelt.

1950. Pflaumen in Essig.

Behandelt und beendet man ganz wie vorhergehende Zwetschgen.

1951. Nüsse in Essig.

Die Nüsse werden gegen Ende des Monats Juni, gewöhnlich an Johanni, abgenommen, wo sie zwar noch unreif, doch schon groß sind, und inwendig noch keine harte Schale haben. Man sticht sie dann an verschiedenen Stellen, ungefähr vier- bis fünfmal, mit einem spitzigen Hölzchen ein, legt sie in sehr starkes Salzwasser, und stellt sie darin acht bis neun Tage an einen kühlen Ort, während welcher Zeit das Salzwasser dreimal abgegossen und mit frischem ersetzt wird. Den neunten Tag nimmt man die Nüsse zum Abtrocknen heraus, hernach bringt man sie in einen steinernen Topf, überstreut je hundert Stück mit 52 Gr. (3 Lot) grünen Senfkörnern, 9 Gr. (½ Lot) Ingwer, ebensoviel Muskatblüte, gleichviel ganzem Pfeffer, 9 Gr. (½ Lot) Nelken, einigen Schalotten und einem fingerlangen Stückchen verschnittenem Meerrettig, und gießt dann so viel kochenden Weinessig darüber, daß die Nüsse damit bedeckt sind, worauf sie zugedeckt aufs neue an einen kühlen Ort gestellt werden. Nach acht Tagen gießt man den Essig ab, kocht ihn auf, schüttet ihn ganz heiß wieder über die Nüsse, und läßt letztere nun drei Stunden in der Nähe des Feuers stehen, so daß sie heiß werden, aber nicht kochen. Sind sie später völlig erkaltet, so werden sie in Gläser oder steinerne Töpfe eingefüllt, gut zugebunden, und an einem kühlen Ort aufbewahrt. Nach ungefähr zwei Monaten kann man sie verwenden, und serviert sie gewöhnlich zu Rindfleisch oder Braten.

1952. Zuckergurken.

Halb ausgewachsene Gurken werden abgeschält, der Länge nach in vier Teile verschnitten, von den Kernen befreit, und mit halb Essig halb Wasser auf's Feuer gesetzt und einigemal

aufgekocht, dann mit einem Schaumlöffel herausgehoben, in kaltes Wasser gelegt, und nach gänzlichem Erkalten auf ein Tuch herausgenommen, wo man sie abtrocknen läßt. Nun legt man sie in einen steinernen Topf, macht auf je 1$^{7}/_{10}$ Kilo (3 Pfund) Gurken 1 Ltr. (1 Maß) Essig und 560 Gr. (1 Pfund) Zucker siedend, schäumt dies ab, gibt einige Nelken und etliche Stücke kleinzerbrochenen Zimt darein, und kocht das Ganze eine Viertelstunde, worauf es heiß in den Topf über die Gurken gegossen und diese zugedeckt über Nacht an einen kühlen Ort gestellt werden. Den nächsten Tag wird der Essig abgeschüttet, etwas eingekocht, nach einigem Erkalten wieder über die Gurken gegeben, und solche zugedeckt stehen gelassen. Am folgenden Tage gießt man den Essig abermals ab, kocht ihn besser ein, schüttet ihn nach gänzlichem Erkalten dann wieder über die Gurken, legt auf dieselben eine nach der Größe der Oeffnung rund abgeklopfte reine Schiefertafel, und verwahrt sie mit einer Rindsblase oder mit Papier überbunden an einem kühlen Ort.

1953. Essiggurken.

Man schneidet Stiele und Spitzen von den kleinsten, ganz jungen, eben vom Garten kommenden Gurken ab, wäscht letztere rein aus kaltem Wasser, und bringt sie dann in eine Schüssel, wo man eine Handvoll Salz darüberstreut, sie mehrmals untereinanderschwingt, und über Nacht stehen läßt. Den folgenden Tag wird das Salzwasser davon abgegossen, die Gurken auf ein Tuch gegeben, unter fortwährendem Reiben mit demselben abgetrocknet, und sodann lagenweise mit einigen Lorbeerblättern, etwas Fenchelkraut, einigen Zweiglein Estragon, einigen Stückchen ganz sauber geputztem, verschnittenen Meerrettig und einem Eßlöffel ganzem Pfeffer in einen irdenen Topf eingelegt. Jetzt macht man so viel Weinessig kochend, als man braucht, die Gurken zu bedecken, schäumt solchen ab, und nachdem er eine Viertelstunde gekocht, gießt man ihn kochend über die Gurken. Am nächsten Tag wird der Essig abgegossen, wieder auf's Feuer gesetzt, etwas eingekocht, und halbwarm über die Gurken geschüttet, welche zugedeckt stehen bleiben. Auch am vierten Tag gießt man den Essig ab, kocht ihn noch besser ein, und schüttet ihn nach gänzlichem Erkalten über die Gurken, so, daß solche damit bedeckt sind. Sie werden dann nach voriger Nummer mit einem Stück Schiefer bedeckt, und gut zugebunden aufbewahrt. — Um die Gurken *schön grün* zu erhalten, bringt man sie am vierten Tag mit dem Essig in einem kupfernen, unverzinnten Kastrol *schnell* bis an's Kochen, wo man solche dann sogleich in eine Schüssel zum Erkalten schüttet, und wie oben bemerkt

einfüllt und aufbewahrt. Die schnelle Behandlung im unverzinnten Kastrol macht, daß durchaus nichts Schädliches hierbei zu befürchten steht.

Anmerkung. Der bei dieser und den zwei folgenden Nummern verwendete Meerrettig macht die Gurken mürb und haltbar.

1954. Essiggurken auf andere Art.

Die Gurken werden ganz wie vorige geputzt und eingesalzen, den folgenden Tag das Salzwasser abgegossen, und sie abgetrocknet. Nun macht man so viel Weinessig siedend, daß die Gurken damit bedeckt werden können, gibt letztere nebst dem Salzwasser darein, und läßt sie bis an's Kochen kommen, doch nicht kochen, dann nimmt man solche in eine Schüssel, gießt neuerdings den siedenden Essig darüber, und läßt sie über Nacht stehen, worauf man andern Tags den Essig davon abschüttet und nochmals auf's Feuer nimmt, hier eine Viertelstunde kocht, und hernach, halb erkaltet, wieder über die Gurken gießt. Sind diese darin gänzlich erkaltet, so werden sie lagenweise mit einem Sträußchen Fenchelkraut, etwas Estragon, einigen Lorbeerblättern, einem Kaffeelöffel Pfeffer, etwas Gewürznelken und einem fingerlangen, zerschnittenen Stückchen Meerrettig in einen steinernen Hafen eingelegt, dann mit dem Essig übergossen und mit einem Stück Schiefer beschwert, der Hafen mit einer Rindsblase fest überbunden, und an einem kühlen Ort aufbewahrt. — Man kann den Gurken auch eine Handvoll ganz feine grüne Bohnen, die zuvor einen Augenblick in kochendes Salzwasser geworfen waren, beifügen. Auch einige kleine, abgeschälte Zwiebelchen sind sehr gut dazu.

1955. Senfgurken.

Dreißig Stück halb ausgewachsene Gurken werden abgeschält, der Länge nach in vier Teile geschnitten, und nachdem die Kerne herausgenommen sind, in eine irdene Schüssel gelegt, wo man sie mit einigen Handvoll Salz überstreut, untereinandermengt, und über Nacht stehen läßt. Am folgenden Tag wird das Salzwasser abgegossen, die Gurken auf ein Tuch zum Abtrocknen gelegt, und hernach in einen Topf eingefüllt, wo 70 Gr. (4 Lot) ganz locker in ein kleines Tüchlein eingebundene Senfkörner, sowie einige Lorbeerblätter, ein kleines Stengelchen verschnittener Meerrettig und ein Eßlöffel ganzer Pfeffer dazukommt. Nun setzt man so viel Weinessig auf's Feuer, daß die Gurken damit überdeckt werden können, läßt ihn eine Viertelstunde kochen, schäumt ihn ab, gießt ihn dann siedend über die Gurken, und läßt solche über Nacht stehen. Am folgenden Tag wird der Essig abgegossen, noch etwas eingekocht, wenn es nötig

ist noch gesalzen, und nun lauwarm über die Gurken geschüttet, welche man nach gänzlichem Erkalten mit einem Stück Schiefer bedeckt, und gut zugebunden aufbewahrt.

1956. Eingeschnittene Gurken.

Halb ausgewachsene Gurken werden rein gewaschen, abgeschält und eingehobelt, dann leicht gesalzen, und einige Stunden stehen gelassen. Unterdes wird so viel Essig gekocht, als man zum Bedecken der Gurken nötig glaubt, derselbe jedoch nach einigem Kochen zum Erkalten gestellt. Währenddem drückt man die Gurken aus, füllt sie in Gläser oder Töpfe, und streut dazwischen ganzen Pfeffer und einige Nelken, worauf man den erkalteten Essig und dann fingerdick Oel darübergießt, sie zubindet und aufbewahrt. — Sollte bis zum Gebrauch der Essig zu schwach geworden sein, so wird er abgegossen, und die Gurken mit frischem Essig und Oel sowie mit frischem Salz und Pfeffer angemacht.

1957. Grüne Bohnen in Essig.

Die kleinsten, ganz zarten Bohnen werden unten und oben etwas abgeschnitten, und in vieles kochendes Salzwasser gebracht, wo man sie jedoch, sobald sie einmal überwallen, wieder herausnimmt, und nach Ablaufen auf ein Tuch zum Abtrocknen auseinanderlegt. Nun setzt man so viel Weinessig zum Feuer, als erforderlich ist die Bohnen zu bedecken, läßt ihn einigemal aufkochen, schäumt ihn ab, und stellt ihn zum Erkalten. Sind die Bohnen dann trocken, so werden sie lagenweise mit abgestreiftem Estragon, einigen Gewürznelken, einigen Blättchen Muskatblüte, einigen Lorbeerblättern, etwas ganzem Pfeffer und einigen Stückchen Meerrettig in einen irdenen Topf eingelegt, der erkaltete Essig darübergegossen, ein Stückchen Schiefer daraufgelegt, und solche gut zugebunden an einem kühlen Ort aufbewahrt. — Damit sie schön grün bleiben, wird mit dem Essig eine Messerspitze Alaun gekocht.

1958. Zwiebelchen in Essig.

Man schäle ganz schöne, kleine, muskatnußgroße Zwiebelchen rein ab, lege sie in frisches Wasser, werfe solche dann aus diesem in kochendes Salzwasser, und lasse sie neben dem Feuer eine Viertelstunde ziehen, bis sie in die Höhe kommen, durch welches Verfahren sie gebrüht werden und ein helles, glänzendes Aussehen erhalten. Nun nehme man dieselben mit dem Schaumlöffel heraus, lege sie auf ein Tuch, und lasse sie hier gut zugedeckt ablaufen. Nach gänzlichem Erkalten lege man die Zwiebelchen in einen steinernen Topf, gebe einige kleine Stückchen geschnittenen Meerrettig und einen halben Eßlöffel weiße Pfeffer=

körner dazwischen, übergieße alles mit starkem, eine Viertelstunde abgekochten Weinessig, und lasse es zugedeckt über Nacht stehen. Den nächsten Tag schütte man den Essig ab, koche denselben auf, und gieße ihn heiß wieder über die Zwiebelchen, welche man, nachdem sie völlig erkaltet sind, mit einem Stück Schiefer bedeckt, gut zubindet und an einem kühlen Ort aufbewahrt. — Beim Schälen muß hauptsächlich beachtet werden, daß unten an der Wurzel nicht zu tief eingeschnitten wird, weil die Zwiebelchen sonst gern verfahren; auch dürfen nicht zu viele auf einmal in's kochende Wasser kommen. Sollte nach dem Kochen die äußere Haut zusammengeschrumpft sein, so muß man dieselbe abziehen.

1959. Welschkorn oder Türkisches Korn in Essig.

Hierzu wird das Welschkorn so unreif genommen, daß es kaum die Größe und Dicke eines Fingers erreicht hat, und noch ganz in der Milch ist. Nachdem es von den umgebenden Blättern und den Fasern gereinigt, wird es in einen steinernen Topf gethan, und mit einigen Handvoll Salz überstreut, dann mit so viel frischem Wasser überschüttet, daß es gerade darin liegen kann, und so drei bis vier Tage stehen gelassen. Den vierten Tag wird solches in dem Wasser, worin es bisher gelegen, mehrmals überkocht, so daß es ungefähr gut halbweich ist und man mit einer dicken Nadel leicht durchstechen kann, dann wird es sogleich vom Feuer genommen, abgegossen, mit kaltem Wasser abgekühlt, zum Abtrocknen auf ein Tuch gelegt, und hernach nebst etwas ganzem Pfeffer, Muskatblüte, einigen Lorbeerblättern und etlichen Stückchen Meerrettig in Gläser oder in einen steinernen Topf eingefüllt. Unterdes kocht man so viel Weinessig auf, als man glaubt nötig zu haben, um das Welschkorn zu bedecken, gießt diesen nach völligem Erkalten darüber, und läßt es über Nacht stehen. Den nächsten Tag wird der Essig abgegossen, noch etwas eingekocht, und lauwarm dann wieder über das Welschkorn geschüttet, welches man jetzt mit einem Stück Schiefer bedeckt, mit einer Rindsblase gut zubindet, und an einem kühlen Ort aufbewahrt.

Anmerkung. Nach Belieben können Bohnen, Zwiebeln und Welschkorn (Nr. 1957—59), nachdem sie gehörig eingemacht sind, auch untereinandergemengt und so aufbewahrt werden. Man gibt sie so gemischt oder auch jede Nummer einzeln zum Rindfleisch.

1960. Rote Rüben in Essig.

Ehe die Rüben gekocht sind, darf man die Wurzel nicht abschneiden, ebensowenig die Blätter genau an den Rüben, da sich letztere sonst während des Kochens verbluten würden. Nach-

dem sie weichgekocht, werden sie geschält und in feine Blätter geschnitten, dann nebst etwas Salz, Pfeffer, Koriander oder Kümmel und einem fingerlangen Stengelchen in feine Würfel geschnittenen Meerrettig in einen irdenen oder steinernen Topf eingelegt, hier mit gutem Weinessig und nach Belieben auch mit etwas Oel übergossen, fest zugebunden, und an einem trockenen Ort aufbewahrt. — Kann man nur höchstens acht Tage aufbewahren.

1961. Rotkraut in Essig.

Die festen Köpfe werden von den äußern Blättern gereinigt, gespalten, von den größten Rippen und Dorschen befreit, dann fein eingeschnitten, und Salz und Pfeffer daruntergemengt. Hernach drückt man das Kraut fest in ein Glas oder einen steinernen Topf ein, und übergießt es mit so viel gutem Weinessig, daß es damit bedeckt ist. So wird es gut zugebunden an einem kühlen Ort aufbewahrt, und gewöhnlich zu kaltem Fleischwerk oder warmem Rindfleisch gegeben, wo man das Kraut dann mit Oel anmacht.

1962. Grüne Bohnen in Essig auf einfachere Art.

Nachdem junge Bohnen nach Nr. 1251 hergerichtet und abgekocht sind, werden sie abgegossen, und zum Erkalten auf ein Brett herausgelegt. Nach gänzlichem Erkalten bringt man sie lagenweise mit feingeschnittenen Zwiebeln, Pfefferkörnen, ganzen Gewürznelken, etwas Estragon und wenigem Salz in einen kleinen Topf, gibt guten Essig und einige Eßlöffel Oel darüber, beschwert das Ganze mit einem Stück Schiefer, und überbindet es mit starkem Papier. Nach acht bis zehn Tagen sind die Bohnen verwendbar.

In Salz eingemachte Gemüse.

1963. Salzgurken.

Die noch nicht ganz ausgewachsenen, aber doch schon ziemlich großen Gurken werden in frischem Wasser gewaschen, dann mit einem Tuch abgetrocknet, und in ein Fäßchen oder einen steinernen Topf, dessen Boden mit Traubenblättern dicht belegt ist, eingelegt, wobei zwischen jede Lage Gurken einige Lorbeer-

blätter, ganzer Pfeffer, Fenchel- (sogenanntes Anis-) Kraut, Estragon und etwas verschnittener Meerrettig kommt. Nun wird so viel Wasser zum Feuer gesetzt, als nötig ist die Gurken zu bedecken, auf 2 Ltr. (2 Maß) Wasser eine Handvoll Salz und $1/16$ Ltr. ($1/4$ Schoppen) Essig dazugegeben, dies einigemal aufgekocht, dann zum Erkalten gestellt, und hernach über die Gurken gegossen. So läßt man sie einige Tage stehen, bis die Gährung vorüber ist, und rüttelt sie während dieser Zeit öfters um. Sind sie in einem Fäßchen, so werden sie alsdann gut zugespundet; in einem Topf legt man ein Stück Schiefer unmittelbar darauf, und bindet sie gut zu. Aufbewahrt werden sie an einem kühlen Ort. — Man hat hierzu gewöhnlich eigene Fäßchen, welche oben mit einem passenden kleinen Thürchen oder größern runden Loch versehen sind, damit man leicht mit der Hand hinein kann. Uebrigens müssen die Gurken immer hinlänglich Wasser haben; wäre letzteres nicht der Fall, so müßte eine Handvoll Salz nebst dem noch nötigen Wasser aufgekocht, und dies erkaltet darübergegossen werden. — Bei Gebrauch schneidet man die Gurken in Schnitze oder Scheiben, und übergießt solche mit Essig.

1964. Sauerkraut einzumachen.

Feste Krautsköpfe werden von den äußern Blättern gereinigt, gespalten, von den gröbsten Rippen und Dorschen befreit, und fein eingehobelt. Auf einen mittlern Korb Kraut wird dann eine Handvoll Salz gerechnet, und dieses nebst einem Eßlöffel Kümmel, ebensoviel Wachholderbeeren und einem kleinen Kaffeelöffel gelben Senfkörnern damit untereinandergemengt. Die Stande oder Kufe, worein das Kraut kommt, muß zuvor rein ausgebrüht und der Boden derselben dicht mit schönen gelben Krautsblättern belegt werden, auf die man nun das Kraut einfüllt, so, daß nach jedem Korb wie oben angezeigt gesalzenem Kraut dasselbe immer fest mit einem Krautstößel eingestoßen wird, bevor neues daraufkommt. Ist alles Kraut auf diese Art eingelegt und fest eingestoßen, so daß Brühe sichtbar ist; so wird es mit schönen, reingewaschenen Krautsblättern und diese mit einem reinen Tuch bedeckt, dann ein genau in die Stande passender Deckel darübergelegt, und das Kraut mit schweren Steinen beschwert. Sollte sich bis zum nächsten Tag auf demselben kein Wasser gesammelt haben, so muß ein Salzwasser gemacht und darübergegossen werden, oder man beschwert noch stärker; wenn dagegen oben Wasser genug ist, wird ein Teil der Steine fortgenommen um zu verhüten, daß durch das Gähren zu viel Brühe verloren geht; denn zu starkes Beschweren drückt die besten Säfte heraus.

Nach vier bis sechs Wochen ist das Kraut genießbar, wo man dann die Blätter davon entfernt und das Tuch unmittelbar auf das Kraut legt, hierauf den Deckel gibt, ihn gut beschwert, den Rand der Stande alle acht Tage mit frischem Wasser reinigt, und dabei Tuch und Deckel rein abwäscht. — Sehr gut ist es, wenn man, nachdem das Kraut eingestoßen ist, vor dem Beschweren eine Flasche reinen, guten weißen Wein daraufgießt.

1965. Weiße Rüben einzumachen.

Wenn die Rüben gewaschen, geschält und sehr fein eingehobelt sind, werden sie ganz wie vorhergehendes Sauerkraut eingemacht, nur kommen keine Wachholderbeeren dazu, auch kein Wein.

1966. Bohnen einzumachen.

Nachdem von ausgewachsenen, aber noch zarten Bohnen die Fäden abgezogen, werden erstere der Länge nach einmal durchgeschnitten, und unter je einen großen Korb derselben eine Handvoll Salz gemengt, dann alle in eine reine trockene Stande gebracht und leicht eingestoßen, obenüber mit Weinlaub bedeckt, hernach mit einem Tuch und Deckel überlegt, und wie das Sauerkraut (Nr. 1964) beschwert und beendet. — Man muß öfters nachsehen, ob sie Saft genug haben, und im verneinenden Fall etwas Salzwasser kochen, welches man dann erkaltet daranschüttet.

1967. Bohnen einzumachen auf andere Art.

Die wie vorige hergerichteten Bohnen werden in einen Kessel, worin so viel kochendes, leicht gesalzenes Wasser ist, daß sie darin schwimmen, geworfen, und einmal damit aufgekocht, dann augenblicklich herausgenommen, in einen über einem Geschirr stehenden Korb geleert, und sogleich bedeckt, damit keine Luft an sie komme und sie ihre schöne grüne Farbe nicht verlieren. Sind sie nach sechs bis acht Stunden abgetrocknet, so wird eine Einmachstande am Boden mit Traubenblättern bedeckt, die Bohnen darauf eingelegt, während des Einlegens mit etwas Salz, jedoch mit weniger als in voriger Nummer, bestreut (zu viel Salz macht sie hart), und nun von der erkalteten Bohnenbrühe ein wenig darübergeschüttet, damit sie beim Beschweren sogleich Brühe haben. Hernach bedeckt man sie mit einem reinen Tuch, deckt einen passenden Deckel darüber, und beschwert sie wie das Sauerkraut (Nr. 1964), doch nicht zu stark, weil sich sonst alle Brühe oben sammelt und die Bohnen zu sehr gepreßt würden.

Anmerkung. Legt sich bei den Bohnen nach der Gährung Kaam (Schimmel) an, so muß man sie sofort gut abwaschen und dadurch den

Kaam entfernen. Sollte dabei zu viel Salzwasser verloren gehen, so ist dafür frisches nachzugießen.

1968. Grüne Erbsen in Salz.

Junge, recht frische grüne Erbsen werden ausgehülst und mit Salz gemischt, wobei auf vier Teile Erbsen nicht ganz ein Teil Salz kommt. Nun füllt man sie recht fest in Flaschen, die man dabei einigemal fest auf ein Tuch aufstößt, dann verpfropft man die Flaschen, verpicht sie gut, und legt sie im Keller in Sand. Vor Gebrauch werden die Erbsen aus mehreren Wassern gewaschen, dann noch einige Stunden im Wasser liegen gelassen, und hernach wie die frischen (Nr. 472) gekocht.

In Blechbüchsen eingemachte Gemüse und Früchte.

Vorbemerkung. Seit neuerer Zeit werden Gemüse und Früchte mit Vorteil in Blechbüchsen eingemacht. Die Behandlung ist einfach und billig, und es kann das auf solche Weise Eingemachte lange aufbewahrt werden, ohne daß es, namentlich was die Gemüse betrifft, den natürlichen Geschmack viel verändert. Man lasse vom Flaschner aus gut verzinntem starken Blech runde, dauerhafte, luftdichte Büchsen aufertigen, (nach Belieben von einem halben bis einem ganzen Liter [½—1 Maß] Inhalt,) deren Deckel eine runde, möglichst große Oeffnung haben, welche Oeffnung man, wenn das Einfüllen beendet, mit einem ¾ Ctm. (¼ Zoll) breit über sie hinüberreichenden runden Stück Blech verschließt. Nachdem die Büchsen gut gereinigt und mit einem reinen, trockenen Tuch ausgerieben, werden sie mit den, nach Angabe der nachstehenden Rezepte vorbereiteten, Gemüsen oder Früchten so weit fest eingefüllt, daß zwischen dem Eingefüllten und dem Deckel ein federkieldicker Zwischenraum bleibt, und hernach wird bei allen das obenaufliegende runde Blechstück, der sogenannte Deckel, vom Flaschner gut verlötet. So hergerichtet stellt man die Büchsen nebeneinander in ein passendes Geschirr, gießt so viel kochendes Wasser daran, daß es fingerhoch darüber hinsteht, und bringt das Geschirr auf's Feuer. Im Fall hier von einer Büchse kleine perlartige Bläschen aufsteigen, ist solches ein Zeichen, daß sie schadhaft ist; man nimmt sie dann heraus, bezeichnet die oft kaum sichtbare Oeffnung mit einer Messerspitze, und läßt dieselbe noch fest verlöten. Sind alle Büchsen luftdicht verschlossen, so bedeckt man das Geschirr mit einem passenden Deckel, und läßt das Wasser langsam so lang kochen, als in den nachstehenden Rezepten angegeben ist; man muß aber, wenn es zu sehr einkocht, noch weiteres kochendes Wasser nachgießen, und dabei immer fleißig nachsehen, ob nicht etwa eine der Büchsen doch noch Luft hat, in welchem Falle wie vorhin beschrieben zu verfahren ist. Sobald die Büchsen lang genug gekocht haben, nimmt man sie heraus, und legt sie in einen Eimer sehr kalten Wassers, das öfters erneuert wird, auf daß die Büchsen

schnell abkühlen. Man trocknet sie dann ab, und bewahrt sie an einem kühlen, trockenen Ort auf, wo man sie jedoch von Zeit zu Zeit untersuchen muß. Wenn Deckel und Boden flach und etwas nach innen eingedrückt, dann ist der Inhalt noch gut; ist aber der Deckel einer Büchse in die Höhe getrieben und gewölbt, so zeigt dies an, daß der Inhalt in Gährung übergeht, und man muß die Büchse öffnen, und das darin Enthaltene, wenn es noch genießbar, sofort verbrauchen. Das Oeffnen der Büchsen geschieht da, wo sie verlötet sind, und zwar mit einem glühenden Eisen oder glühenden starken Messer, oder man läßt es durch den Flaschner besorgen.

1969. Grüne Erbsen in Blechbüchsen.

Die Erbsen müssen ganz frisch aus dem Garten kommen, werden dann sogleich ausgehülst, und die stärksten ausgelesen und bei Seite gelegt. Die übrigen Erbsen wäscht man, kocht solche in siedendem Wasser einigemal auf, und nachdem sie abgeschüttet, nimmt man sie auf's Feuer, gibt ein Stückchen Butter, weniges Salz und etwas Wasser dazu, und läßt sie etwas dämpfen, doch ja nicht zu weich. Sie werden hernach samt ihrem Saft, der bis zur Hälfte an ihnen heraufgehen soll, gleich heiß in die Büchsen gefüllt, wobei man letztere öfters aufstößt, damit sich die Erbsen fest zusammensetzen, die Büchsen dann genau verlötet, und die größeren derselben zwei und eine halbe Stunde, die kleineren zwei Stunden im Dunstbade nach der Vorbemerkung gekocht. Die zurückgelegten dickeren Erbsen macht man auf gleiche Weise ein, und verwendet sie zu Suppen. Bei Gebrauch werden die Erbsen wie in Nr. 472 beschrieben gekocht.

1970. Spargeln in Blechbüchsen.

Man nimmt hierzu frischgestochene schöne dicke Spargeln, putzt dieselben, schneidet sie so weit ab, daß sie die Höhe der Büchsen haben, und läßt sie in siedendem Wasser einigemal aufkochen, dann nimmt man sie rasch heraus, legt sie auf ein Tuch zu schnellem Ablaufen, und stellt sie sofort noch heiß, die Köpfe gleichmäßig nach oben, möglichst dicht in die Büchsen. Nun wird so viel von obigem kochenden Absud darübergegossen, daß die Spargeln ziemlich damit bedeckt sind, hernach werden die Büchsen genau zugelötet, im Dunstbad, die größeren Büchsen eine Stunde, die kleineren eine halbe Stunde, nach der Vorbemerkung gekocht, und solche dann wie dort beschrieben abgekühlt.

1971. Brechspargeln in Blechbüchsen.

Brechspargeln sind die weniger schönen Spargeln. Nachdem sie sauber geputzt, bricht man sie, so weit sie weich sind, in Stücke, wirft diese in kochendes Wasser, und kocht sie darin

einigemal auf. Die übrige Behandlung ist wie bei voriger Nummer.

1972. Grüne Bohnen in Blechbüchsen.

Ganz zarten, grünen, frischen, noch kernlosen Bohnen zieht man die Fäden ab, wäscht die Bohnen dann, setzt sie in einem Kastrol mit einem Stückchen Butter, etwas Wasser und ein wenig Salz zum Feuer, und kocht sie langsam beinahe weich. Hernach füllt man sie noch heiß samt ihrer Brühe in die Büchsen, verlötet diese, kocht die größeren Büchsen zwei und eine halbe Stunde, die kleineren zwei Stunden, und verfährt im übrigen nach der Vorbemerkung.

1973. Grüne Bohnen in Blechbüchsen auf andere Art.

Man nimmt Bohnen wie sie in voriger Nummer beschrieben, richtet sie ebenso her, und kocht sie in vielem siedenden leicht gesalzenen Wasser ziemlich weich, hernach schüttet man sie ab, und füllt sie in Büchsen. Nun wird etwas Wasser mit wenigem Salz kochend gemacht, und über die Bohnen gegossen, die Büchsen dann verlötet, und nach voriger Nummer im Dunstbad gekocht und beendet. Bei Gebrauch nimmt man die Bohnen aus der Büchse, und schwingt sie mit einem Stück Butter, etwas feingehackter Petersilie, etwas Salz und wenigem feinen Pfeffer auf dem Feuer in einem Kastrol, bis sie durch und durch heiß geworden, wo sie sodann angerichtet werden.

1974. Blumenkohl in Blechbüchsen.

Der Blumenkohl wird nach Nr. 69 geputzt, und in leichtem Salzwasser fünf bis sechs Minuten gekocht, dann abgegossen, und sofort in die Büchsen eingefüllt, wo man kochendes, leicht gesalzenes Wasser darübergießt. Die Büchsen werden nun verlötet, und die großen ein und eine halbe Stunde, die kleinen Fünfviertelstunden im Dunstbad gekocht. Im übrigen verfahre man nach der Vorbemerkung.

1975. Gelbe Rüben (Carotten) in Blechbüchsen.

Junge, frische gelbe Rüben werden abgeschabt und in 3 Ctm. (1 Zoll) lange Stengelchen geschnitten, dann gewaschen, und in siedendem leichten Salzwasser einige Minuten gekocht, worauf man sie abschüttet, und mit einem Stückchen Butter, einem Stückchen Zucker, wenigem Salz und etwas kochendem Wasser wieder auf's Feuer nimmt. Hier läßt man sie noch eine halbe Viertelstunde bedeckt kochen, gießt sie hernach gleich heiß mit ihrem Saft in die Büchsen, verlötet diese gut, und

kocht die größeren Büchsen zwei Stunden, die kleineren anderthalb Stunden, um sie dann nach Vorbemerkung abzukühlen und an einem trockenen Ort aufzubewahren. Bei Gebrauch wird die Büchse geöffnet, das Gemüs herausgeschüttet, und nach Nr. 401 gekocht.

1976. Zuckererbsen, Zuckerschoten, in Blechbüchsen.

Ganz junge, frische Zuckererbsen werden abgezogen, gewaschen und in leicht gesalzenem Wasser sechs bis acht Minuten gekocht, dann abgegossen, und in einem Kastrol mit einem Stückchen Butter, wenigem Salz, einem Eßlöffel Zucker und etwas Wasser auf dem Feuer so lang gedünstet, bis sie beinahe weich sind. Nun füllt man sie sofort mit ihrem Saft ganz fest in die Büchsen ein, verlötet diese, und kocht die größern zwei und eine halbe, die kleineren zwei Stunden im Dunstbad. Im übrigen siehe die Vorbemerkung. Bei Gebrauch wird der Saft von den Zuckererbsen abgegossen, mit demselben sowie mit noch etwas Fleischbrühe und einem Stückchen frischer Butter ein Eßlöffel Mehl angerührt, und dies, nachdem etwas feingehackte Petersilie, Muskatnuß und das nötige Salz beigefügt, zu einer dicklichen Sauce gekocht, worin man das Gemüse noch einigemal aufkocht, und solches dann anrichtet.

1977. Sauerampfer in Blechbüchsen.

Der Sauerampfer wird von den Stielen abgestreift, gewaschen, und in siedendem leicht gesalzenen Wasser schnell abgekocht, nun durch ein Sieb gegossen und in kaltes Wasser gelegt, dann wieder abgeschüttet, möglichst fest ausgedrückt, und fein verwiegt. So nimmt man ihn in ein Geschirr, kocht denselben auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren dicker ein, und nachdem 70 Gr. (4 Lot) Butter dazugegeben und das Ganze noch einmal aufgekocht, wird er in die Büchsen fest eingefüllt, diese verlötet, und die großen ein und eine halbe, die kleinen eine Stunde im Dunstbad gesotten. Hernach läßt man sie nach der Vorbemerkung verkühlen, und bewahrt sie, wie dort angezeigt, auf. Bei Gebrauch wird der Sauerampfer ganz nach Nr. 466 gekocht.

1978. Endivien in Blechbüchsen.

1979. Spinat in Blechbüchsen.

Werden ganz wie der Sauerampfer eingemacht.

1980. Morcheln in Blechbüchsen.

Nachdem sie gewaschen und die gröbsten Stiele davonge-

schnitten, werden die Morcheln einigemal mit dem Schneidmesser überwiegt, und dann zehn Minuten in leichtem Salzwasser gekocht. Nun füllt man sie fest in die Büchsen, gibt ein kleines Stückchen Butter darauf, und gießt so viel von obigem kochenden Salzwasser hinzu, daß es darüberhinsteht, wo dann die Büchsen fest verlötet, zwei Stunden im Dunstbad gekocht und nach Vorbemerkung aufbewahrt werden.

1981. Aprikosen in Blechbüchsen.

Die Aprikosen werden geteilt, leicht abgeschält, und sodann fest in die Büchsen eingefüllt. Auf 560 Gr. (1 Pfund) Aprikosen nimmt man nun ebensoviel nach Nr. 2042 zum Breitlauf eingekochten Zucker, und gießt solchen heiß über die eingefüllten Aprikosen. Dann werden die Büchsen zugemacht und verlötet, und im Dunstbad die großen eine Stunde, die kleinen eine halbe Stunde gekocht, worauf man sie nach der Vorbemerkung abkühlt und aufbewahrt.

1982. Pfirsiche in Blechbüchsen.

Die Pfirsiche werden geteilt, einige Minuten in heißes Wasser gelegt, und dann die Haut abgezogen. Im übrigen verfährt man ganz nach voriger Nummer.

1983. Muskatellerbirnen in Blechbüchsen.

Die Birnen werden ganz nach Nr. 1882 eingemacht, jedoch, statt in Gläser, in Blechbüchsen eingefüllt, welche man hernach gut verlötet, die großen eine Stunde, die kleinen eine halbe Stunde im Dunstbad kocht, und sodann nach der Vorbemerkung abkühlt und aufbewahrt.

1984. Stachelbeeren in Blechbüchsen.

Man macht die Stachelbeeren nach Nr. 1886 ein, füllt sie in Blechbüchsen, verlötet diese gut, und kocht die größeren eine Stunde, die kleineren eine halbe Stunde im Dunstbad. Das Abkühlen und Aufbewahren der Büchsen geschieht nach der Vorbemerkung.

1985. Pflaumen oder Zwetschgen in Blechbüchsen.

Die frisch vom Baum genommenen Pflaumen oder Zwetschgen werden geschält, und fest in die Büchsen eingefüllt. Das übrige Verfahren siehe bei Nr. 1981. — Man kann Pflaumen und Zwetschgen auch u n g e s c h ä l t verwenden, doch sind sie dann u n a n s e h n l i c h, weil sie durch das Kochen ihre schöne blaue Farbe verlieren.

Warme und kalte Getränke.

1986. Kaffee.

Auf eine Tasse guten Kaffee rechnet man 17 Gr. (1 Lot) schön braun gebrannte, gemahlene Bohnen von feiner Sorte, gibt dies in die Maschine, drückt es mit dem dazu bestimmten, gewöhnlich in der Maschine befindlichen blechernen Sieb fest ein, und gießt einen Teil des siedenden Wassers darüber, nach einigen Minuten das übrige, wo der Kaffee dann schön rein ablaufen wird. Soll aber letzterer gekocht werden, so gibt man die angegebene Quantität gemahlene Bohnen in einen Topf oder eine Kanne, und rührt es mit etwas verklopftem Ei (zu zwölf Tassen ein Ei gerechnet) und einem Glas frischem Wasser an, gießt sodann das eingemessene Quantum siedendes Wasser darauf, rührt mit einem Kochlöffel um, läßt den Kaffee zugedeckt einmal aufkochen, stellt ihn vom Feuer weg, und gießt ihn nach Verlauf einiger Minuten durch einen Kaffeesack, wo er nun kristallhell durchlaufen wird und man ihn mit gutem Rahm aufträgt. — Will man ihn wohlfeiler bereiten, so nimmt man etwas weniger Bohnen und gibt dafür Cichorie oder Kaffeeextrakt dazu, welch' erstere man dann gleich mit dem Wasser zusetzt. Das Ei bleibt dann auch weg.

Anmerkung. Hat man Rahm oder Milch, wo man vor dem Gerinnen nicht sicher ist, so ist es gut, wenn man beim Zusetzen ein Körnchen Natron dareinthut.

1987. Chocolade.

Zu einer großen Tasse rechnet man 35 Gr. (2 Lot) Chocolade, ein Eigelb und anderthalb Tassen Milch. Die in kleine Stückchen gebrochene Chocolade wird mit der Milch auf's Feuer gesetzt, einigemal darin aufgekocht, und letztere dann abgeschüttet, die zurückgebliebene erweichte Chocolade nun mit einem Eßlöffel kalter Milch und dem Eigelb verrührt, die abgeschüttete Milch wieder darangegossen, und das Ganze nochmals auf's Feuer gesetzt, wo man die Chocolade unter beständigem Rühren kochend heiß werden läßt, hernach in einen Topf gießt, mit dem Chocoladesprudel oder in dessen Ermangelung mit einem zwischen die flachen Hände genommenen Kochlöffel recht schaumig absprudelt, sodann in eine Kanne schüttet, und gewöhnlich mit gebähtem Brod serviert. — Sollte sie nicht süß genug sein, so nimmt man einen Eßlöffel Zucker dazu. — Kann auch ohne Ei bereitet werden.

1988. Chocolade auf andere Art.

Man rechnet zu einer großen Tasse 35 Gr. (2 Lot) Chocolade und anderthalb Tassen Rahm (oder gute Milch). Die Chocolade wird in Stückchen gebrochen, mit dem Rahm auf's Feuer gesetzt, und einigemal aufgekocht, dann der Rahm abgegossen, die zurückgebliebene erweichte Chocolade gut verrührt, und nachdem der abgeschüttete Rahm wieder darangegeben, das Ganze neuerdings auf's Feuer gesetzt, wo man es so lang kochen läßt, bis man glaubt, die halbe Tasse Rahm sei eingekocht. Alsdann wird die Chocolade in einen Topf gegossen und eine halbe Viertelstunde stehen gelassen, hernach mit dem Chocoladesprudel abgesprudelt, der aufsteigende Schaum mit einem silbernen Löffel in die Tassen abgenommen, und die Chocolade wieder gesprudelt, bis die Tassen mit dem Schaum gefüllt sind. Die zurückgebliebene Chocolade, welche nicht mehr gesprudelt werden kann, wird in die Tassen unter den Schaum verteilt, das Ganze mit Zucker überstreut, und augenblicklich mit einem glühenden Eisen gebrannt.

Anmerkung. Ein kleiner Teller Schlagrahm (Nr. 1445) unmittelbar vor dem Servieren unter die Chocolade gemengt, macht sowohl diese als die vorige Chocolade sehr fein und angenehm.

1989. Wasserchocolade.

Wird bereitet wie vorhergehende Chocolade, nur nimmt man, statt Rahm oder Milch, ebensoviel Wasser. Soll sie beim Sprudeln stark schäumen, so muß etwas Zucker dazukommen; sie wird jedoch gewöhnlich nicht abgesprudelt.

1990. Reischocolade.

105 Gr. (6 Lot) Zucker, 52 Gr. (3 Lot) gemahlener Reis, besser Reismehl, 17 Gr. (1 Lot) Chocolade, eine Messerspitze Nelken und zwei Messerspitzen Zimt wird zusammen fein gestoßen und gesiebt. Zu zwei Tassen Milch nimmt man dann einen Kaffeelöffel von diesem Pulver, rührt solches mit der Milch an, kocht es eine Viertelstunde damit, und rührt diese Chocolade an zwei Eigelb, welche zuvor mit zwei Eßlöffel kalter Milch abgerührt wurden.

1991. Thee.

Zu sechs Tassen Wasser nehme man 17 Gr. (1 Lot) guten Perlthee, lege diesen in eine Kanne, gieße einen Schöpflöffel kochendes Wasser darüber, und decke die Kanne fest zu; nach einigen Minuten schütte man dann das übrige kochende Wasser

daran, decke wieder gut zu, und serviere den Thee mit kaltem gesprudelten und warmem Rahm. — Sehr angenehm wird der Geschmack, wenn in die Kanne ein Stengelchen Vanille oder ein halbfingerlanges Stückchen Zimt und ein Stückchen Zitronen- oder getrocknete Orangenschale kommt.

1992. Reisthee.

Zwei nicht zu große Eßlöffel Reismehl wird mit 1 Ltr. (1 Maß) Milch glatt angerührt und auf's Feuer gesetzt, ein Stückchen Zimt, eine Zitronenschale und nach Belieben Zucker beigefügt, und dies unter fortwährendem Rühren aufgekocht. Nun werden vier bis sechs Eigelb mit zwei Eßlöffel kalter Milch gut verklopft, der Reisthee durch's Sieb darangerührt, dann gut abgesprudelt, und sogleich serviert.

1993. Reformierter Thee.

Einen Eßlöffel Perlthee und ein Stückchen Zimt setzt man mit 1/2 Ltr. (2 Schoppen) Milch auf's Feuer, und läßt solches einmal aufkochen. Unterdes werden vier Eigelb mit einigen Eßlöffeln kalter Milch gut verklopft, die siedende Milch durch's Sieb darangerührt, das Ganze gehörig mit Zucker versüßt, gut zusammen verklopft, und dann wieder auf's Feuer genommen, wo man es nur so lang läßt, bis es kochend heiß ist, dann den Thee augenblicklich durch's Sieb in die bestimmte Kanne anrichtet, und bis zum Schäumen absprudelt. — Reiner wird das Getränk, wenn Thee und Zimt in ein sauberes Tüchlein gebunden, und so in der Milch gekocht werden.

1994. Mandelthee.

Sechs Stück bittere Mandeln werden abgezogen und fein gewiegt, dann mit 1 Ltr. (1 Maß) Milch, einem Stückchen feinem Zimt, einer Zitronenschale und 105 Gr. (6 Lot) Zucker zum Feuer gesetzt, und das Ganze einigemal aufgekocht. Unterdes verklopft man sechs Eigelb gut mit zwei Eßlöffel kalter Milch, gießt die siedende Milch unter fortwährendem Rühren durch's Sieb daran, füllt sodann den Mandelthee in die bestimmte Kanne und serviert ihn.

1995. Warmes Bier.

Zwei Eigelb werden in einer messingenen Pfanne mit 1/8 Ltr. (1/2 Schoppen) Rahm oder guter Milch gut verrührt, dann 1/2 Ltr. (2 Schoppen) Bier (besser weißes als braunes) darangegossen, 105—140 Gr. (6—8 Lot) Zucker, ein kleines Stengelchen Zimt und ein wenig Zitronenschale dareingethan,

und das Ganze auf's Feuer gesetzt, wo man es unter beständigem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen oder Rühren mit einem Kochlöffel kochend heiß werden, aber nicht kochen läßt, hernach durch's Sieb in erwärmte Gläser füllt, und sogleich serviert. — Besser schmeckt es, wenn vor Einfüllen in die Gläser ein halber Kaffeelöffel Zitronensaft dareingedrückt wird.

1996. Warmes Bier auf gewöhnliche Art.

In 35 Gr. (2 Lot) Butter wird ein kleiner Kochlöffel Mehl weißlich geröstet, mit $^1/_2$ Ltr. ($^1/_2$ Maß), wo möglich weißem, Bier glatt angerührt, ein Stengelchen Zimt und eine Zitronenschale beigefügt, und das Ganze aufgekocht. Nun werden ein bis zwei Eigelb mit $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) Milch gut verklopft, und nebst 70—105 Gr. (4—6 Lot) Zucker an das Bier gegeben, dieses noch so lang auf dem Feuer gelassen bis es kochend heiß ist, dann durchgegossen, und wie obiges serviert.

1997. Warmes Bier auf andere Art.

$^1/_2$ Ltr. (2 Schoppen) Bier und ebensoviel Milch wird zusammen auf's Feuer gesetzt, ein Stückchen Zimt, eine Zitronenschale und einige Körnchen Natron dareingegeben, und dies einmal aufgekocht. Unterdes werden vier Eigelb mit etwas kalter Milch gut verrührt, das gekochte Bier dann durch's Sieb darangegossen, das Ganze gehörig mit Zucker versüßt, noch gut auf dem Feuer abgerührt, bis es wieder heiß ist, und das Bier nun wie voriges serviert.

1998. Gewöhnlicher Punsch.

9 Gr. ($^1/_2$ Lot) Perlthee wird mit $^1/_2$ Ltr. (2 Schoppen) kochendem Wasser angegossen, und eine Viertelstunde zugedeckt stehen gelassen, unterdes $1^1/_2$ Ltr. (6 Schoppen) Wasser mit $1^1/_{10}$ Kilo (2 Pfund) Zucker, der Schale einer halben Zitrone und einem Stengelchen Zimt aufgekocht, und währenddem der Saft von drei bis vier saftigen Zitronen in ein Geschirr ausgepreßt. Nun breitet man über eine Punschschüssel eine reine, zuvor durch laues Wasser gezogene Serviette, und gießt zuerst den Thee, dann den Zitronensaft und zuletzt das Zuckerwasser darein, worauf die Serviette weggenommen, $^1/_2$ Ltr. (2 Schoppen) guter Rum oder Arak, oder $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) Rum und ebensoviel Arak zugegossen, und der Punsch sogleich in Gläser oder eine Punschschüssel eingefüllt und heiß serviert wird. — Feiner schmeckt solcher, wenn man

eine Orange leicht an dem zum Punsch bestimmten Zucker abreibt, und den Saft derselben in den Zitronensaft drückt.

Anmerkung. Je nachdem man den Punsch stärker oder schwächer wünscht, kann mit dem Rum und Zitronensaft vor- und nachgegeben werden.

1999. Vanillepunsch.

Bereitet man wie vorigen, nur wird zu dem Thee, nebst allen andern Zuthaten, ein fingerlanges Stückchen Vanille verbröckelt.

2000. Weinpunsch.

$1\,^1/_{10}$ Kilo (2 Pfund) in kleine Stückchen verklopfter Zucker wird nebst der Schale einer halben Zitrone in einer Porzellanschüssel mit $^1/_2$ Ltr. (2 Schoppen) Rum begossen, und dies zugedeckt stehen gelassen, bis der Zucker ganz vergangen ist. Unterdes wird 1 Ltr. (1 Maß) weißer alter Rheinwein nebst ebensoviel Wasser kochend gemacht und an den Zucker gegeben, zuletzt noch der Saft von vier Zitronen durch ein dünnes nasses Tuch dareingegossen, der Punsch nun sogleich heiß in Gläser oder eine Punschschüssel eingefüllt, und augenblicklich serviert. — Angenehmer schmeckt derselbe, wenn das Wasser, ehe es zu dem Wein kommt, mit einem fingerlangen Stengelchen Vanille aufgekocht wird.

2001. Roter Punsch.

$1\,^1/_2$ Ltr. (6 Schoppen) roter Wein (namentlich Burgunder), 1 Ltr. (4 Schoppen) Wasser, so viel Zucker als zur angenehmen Süße erforderlich ist, und die Schale einer halben Zitrone wird in einem reinen Geschirr auf's Feuer genommen, und hier so lang gelassen, bis es kochend heiß geworden, kochen darf es jedoch nicht. Nun gießt man den Saft von vier Zitronen durch ein nasses Tuch, das über einer Punschschüssel liegt, nimmt dann den Wein vom Feuer, gießt ihn gleichfalls durch das Tuch, und nachdem letzteres jetzt entfernt, wird zu dem Durchgegossenen $^1/_2$ Ltr. (2 Schoppen) Arak oder Rum gegeben, die Schüssel gut bedeckt, und der Punsch sofort serviert.

2002. Punsch auf ungarische Art.

1 Ltr. (1 Maß) reifes Welschkorn wird mit $4\,^1/_4$ Ltr. (4 Maß) kochendem Wasser überschüttet, auf's Feuer gesetzt, und eine halbe Stunde gekocht, unterdes $1\,^1/_{10}$ Kilo (2 Pfund) in kleine Stücke verklopfter Zucker, wovon ein Stück an einer Zitrone abgerieben wurde, in einer Porzellanschüssel mit $^1/_2$ Ltr. (2 Schoppen) gutem Rum begossen, und zugedeckt stehen ge-

lassen, bis er sich aufgelöst hat, dann ein Tuch über die Porzellanschüssel gebreitet, durch dieses das kochend heiße Wasser vom Welschkorn, welches noch 2½ Ltr. (2½ Maß) betragen soll, durchgeschüttet, sowie der Saft von vier bis fünf Zitronen, und der Punsch in Gläser eingefüllt und heiß serviert.

2003. Brennender Punsch.

In eine große Punschschüssel wird der Saft von vier Zitronen durch eine Serviette ausgepreßt, und über dieses ¼ Ltr. (1 Schoppen) guter Rum und 1 Ltr. (1 Maß) heißer Thee (Nr. 1991) gegossen. Nun nimmt man die Serviette fort, legt über die Schüssel ein Röstchen oder zwei Stäbchen von grobem Draht und auf solches ein 840 Gr. (1½ Pfund) schweres Stück Zucker, begießt diesen mit ¼ Ltr. (1 Schoppen) Rum, und hält darunter ein Stück brennendes Papier, wo er dann sogleich zu brennen anfängt, dadurch schmilzt und abtropft. Das Abtropfende fängt man fort und fort mit einem silbernen Löffel auf, und gießt es wieder über den Zucker. — Wünscht man diesen Punsch stark, so gießt man ihn noch brennend in die erwärmten Gläser; soll er schwächer sein, so läßt man ihn vor dem Servieren ausbrennen.

2004. Tischpunsch.

Nachdem man die Punschgläser zur Hälfte mit Zucker gefüllt, schneidet man abgeschälte Zitronen in Scheiben, löst von denselben die Kerne aus, und legt in jedes Glas eine Scheibe. Dann wird heißer Thee hineingegossen, und darauf Arak oder Rum nach Belieben. — Bereitet man immer gleich am Theetisch.

2005. Eierpunsch.

Zwei ganze Eier, sechs Eigelb, 350 Gr. (20 Lot) an einer Zitrone abgeriebener Zucker, der Saft einer Zitrone und ½ Ltr. (2 Schoppen) alter weißer Rheinwein wird zusammen in einem tiefen Geschirr auf's Feuer genommen, und hier mit einer hölzernen Schneerute so lang geschlagen, bis es sich verdickt hat und zu einem feinen Schaum geworden ist. Nun gießt man ⅛ Ltr. (einen schwachen ½ Schoppen) Rum dazu, nimmt den Punsch vom Feuer, schlägt noch einige Minuten fort, füllt ihn dann sogleich in Gläser, und serviert ihn.

2006. Grog.

420 Gr. (¾ Pfund) feingestoßener Kandiszucker wird mit 2 Ltr. (2 Maß) Wasser auf's Feuer gesetzt, und einigemal aufgekocht, das Ganze dann in eine Schüssel gegossen, ¼ Ltr.

(1 Schoppen) Rum dazugeschüttet, und der Grog in Gläser eingefüllt und serviert.

2007. Eiergrog.

In einem Viertelliter- (Schoppen-) Glas wird ein Eigelb nebst zwei großen Eßlöffeln feinem Zucker mit einem silbernen Löffel eine Viertelstunde dick und schaumig gerührt, dann wird mit kochendem Wasser unter fortwährendem Umrühren nicht ganz vollgegossen, zuletzt mit einem Eßlöffel Rum aufgefüllt, und der Grog sofort im nämlichen Glas serviert.

Anmerkung. Beim Grog kann, wie beim Punsch, mit Rum vor- und nachgegeben werden, je nachdem man das Getränk stärker oder schwächer wünscht.

2008. Gewöhnlicher Grog.

In ein Viertelliter- (Schoppen-) Glas wird 35—52 Gr. (2—3 Lot) Zucker gethan, darauf kochendes Wasser und zuletzt zwei Eßlöffel Rum gegeben, und der Grog serviert.

2009. Glühwein.

2 Ltr. (2 Maß) alter Burgunder, 420—560 Gr. (3/4—1 Pfund) Zucker, ein fingerlanges Stückchen Zimt, ein Stückchen Zitronenschale, sechs Gewürznelken und 1/4 Ltr. (1 Schoppen) Wasser wird zusammen auf's Feuer gesetzt und aufgekocht, der Glühwein dann in Gläser eingefüllt, und heiß serviert.

2010. Glühwein auf gewöhnliche Art.

Die Bereitung ist wie bei vorigem, nur nimmt man, statt Burgunder, gewöhnlichen andren guten roten, jedoch alten Wein, und bloß 1/8 Ltr. (1/2 Schoppen) Wasser.

2011. Warmer Wein.

1/2 Ltr. (1/2 Maß) weißer oder roter alter Wein und zwei Eßlöffel Wasser wird in eine messingene Pfanne gegeben und ein fingerlanges Stückchen Zitronenschale, ein Stengelchen Zimt, vier Nelken und 105—140 Gr. (6—8 Lot) Zucker beigefügt, dies kochend heiß gemacht, und alsdann durch ein reines Sieb oder einen Schaumlöffel in die erwärmten Gläser gefüllt.

2012. Bischof.

Drei süße Orangen werden auf einem Röstchen über schwachem Kohlenfeuer von allen Seiten bräunlich gebraten, und in einer Kanne, welche das Feuer verträgt, auf Kohlen gestellt. Nun gibt man 2 Ltr. (2 Maß) alten Burgunder, oder sonstigen guten roten alten Wein, und 1/8 Ltr. (1/2 Schoppen) Wasser

dazu nebst 560 Gr. (1 Pfund) Zucker, etwas Zimt und einigen Nelken, und läßt dies zugedeckt kochend werden. Hernach werden die Pomeranzen herausgenommen, mit einem silbernen Löffel ausgedrückt, und das Ausgedrückte wieder zu dem andern gethan, das Ganze dann durch ein Tuch geschüttet, und, nachdem 1/4 Ltr. (1 Schoppen) guter Rum dareingegeben, sogleich heiß in Gläser gefüllt.

2013. Dreifuß.

Während 280 Gr. (1/2 Pfund) gesiebter Zucker mit acht Eigelb und dem Saft einer Pomeranze recht schaumig gerührt wird, läßt man 1/2 Ltr. (2 Schoppen) roten Wein mit einigen Nelken und einem Stengelchen Zimt aufkochen, bedeckt es dann und stellt es bei Seite. Nun wird das zu festem Schnee geschlagene Weiße der Eier unter obige Eiermasse gerührt, hierunter dann noch der kochend heiße Wein, nachdem er zuvor durch ein Sieb gegossen wurde, gemengt, und das Ganze heiß in Tassen eingefüllt und mit Backwerk serviert.

2014. Warme Limonade.

210 Gr. (12 Lot) Zucker und die fein abgeschälte Schale einer halben Zitrone wird mit 1 Ltr. (1 Maß) Wasser aufgekocht, dann der Saft einer Zitrone darangedrückt, das Ganze durch eine Serviette gegossen, in Gläser eingefüllt, und warm serviert.

2015. Kalte Limonade.

Eine Zitrone wird ganz leicht an 210 Gr. (12 Lot) Zucker abgerieben, dieser dann in eine Porzellanschüssel gethan, 1 Ltr. (1 Maß) Wasser darangegossen, und der Saft einer saftigen Zitrone darangedrückt. Hat sich der Zucker völlig aufgelöst, so wird das Ganze durch eine Serviette gegossen, in Gläser eingefüllt und serviert.

2016. Pomeranzenwein. Kardinal.

1 1/2 Ltr. (1 1/2 Maß) guter alter Wein und eine Flasche Bordeaux wird zusammen in eine Punschschüssel gegossen, und 1 1/10 Kilo (2 Pfund) in kleine Stücke verklopfter Zucker dareingethan nebst vier nußgroßen, unreifen, in kleine Blättchen verschnittenen Orangen. Dies läßt man nun zugedeckt zwei Stunden stehen, worauf man es umrührt, in der Punschschüssel auf den Tisch stellt, und in Gläsern, gewöhnlich zum Dessert, serviert. — Kann auch von reifen Orangen bereitet werden.

2017. Pomeranzenwein, Kardinal, auf andere Art.

Zwei Flaschen guter weißer oder roter Wein werden mit

35 Gr. (2 Lot) feinem ganzen Zimt, der Schale einer Pomeranze und dem Saft von drei Pomeranzen in eine Porzellanschüssel gegeben und über Nacht stehen gelassen, dann durch ein Tuch abgeschüttet, und Zucker nach Belieben darangegeben, doch soll der Trank süß sein. — Besser und milder wird er, wenn eine Flasche Champagner und eine Flasche Ananas dazugenommen wird.

2018. Zitronenwein.

Von einer Flasche gutem alten Wein wird 1/4 Ltr. (1 Schoppen) in eine Schüssel gegossen, dazu acht Eßlöffel Zucker und die Schale einer halben Zitrone gegeben, und dies gut bedeckt zwei bis drei Stunden stehen gelassen, wo man es dann durch ein leinenes Tuch zu dem andern 1/2 Ltr. (2 Schoppen) Wein gießt, und das Ganze serviert.

2019. Maitrank oder Kräuterwein.

9 Gr. (1/2 Lot) Guntermännlein, 26 Gr. (1 1/2 Lot) Waldmeister, einige Walderdbeerblätter und ein schwarzes Johannisbeerblatt wird in eine Porzellanschüssel gelegt, 420 Gr. (3/4 Pfund) Zucker beigefügt, und 2 Ltr. (2 Maß) alter guter Wein und ein halbes Gläschen Wasser darübergegossen. Dies wird nun bedeckt eine halbe Stunde stehen gelassen, indem man die Kräuter inzwischen einigemal untertaucht und umrührt, und der Trank dann durch eine reine Serviette in Gläser gegossen. — Kann auch nur aus Waldmeister, ohne Hinzufügung andrer Kräuter, bereitet werden.

2020. Birkenwein. Birkenmeth.

Wird aus dem Saft der Birke bereitet. Um diesen zu erhalten, bohrt man, ehe noch der Frost ganz aus der Erde ist, 5 Ctm. (2 Zoll) tief an der Mittagsseite der Birke ein Loch, steckt eine Röhre hinein, und leitet so den Saft in ein Gefäß das man entweder unten hinsetzt oder an der Birke befestigt. In vierundzwanzig Stunden kann man 2—2 1/2 Ltr. (2—2 1/2 Maß) erhalten. Man kocht hiervon nun circa 2 Ltr. (2 Maß) eine Stunde lang mit 560 Gr. (1 Pfund) Zucker unter Beigabe von Zitronenschale, einiger Nelken und etwas Zimt, schäumt ihn ab und läßt ihn erkalten, und zieht den Birkenwein, nachdem er filtriert ist, dann auf Flaschen ab, in deren jede man ein kleines Liqueurgläschen feinen Arak oder Rum gibt. Die durch den Bohrer in die Rinde gemachte Oeffnung muß mit Holz, Thon oder Harz verstopft werden, damit der Baum nicht Schaden leide.

2021. Claret.

Sechs Borsdorfer oder Reinetten werden in feine Blättchen geschnitten, und diese in eine Schüssel gelegt, dann zwei Flaschen roter Wein, 525 Gr. (30 Lot) Zucker, sechs Gewürznelken und ein wenig verbröckelter Zimt hinzugethan, dies bedeckt zwei Stunden stehen gelassen, hernach durch ein geruchloses, zuvor naßgemachtes Tuch gegossen, und in Gläsern serviert. — Schmeckt milder, wenn man 1/8 Ltr. (1/2 Schoppen) Wasser dareingibt.

2022. Mandelmilch.

140 Gr. (1/4 Pfund) süße Mandeln werden abgezogen und während des Abziehens in kaltes Wasser geworfen, damit sie schön weiß bleiben, dann abgeschüttet und im Mörser, mit etwas Wasser bespritzt, fein breiartig gestoßen, hernach 3/4 Ltr. (3 Schoppen) Wasser und 140 Gr. (1/4 Pfund) feingestoßener Zucker darangerührt, und das Ganze durch eine zuvor naßgemachte Serviette gewunden. Die in der Serviette zurückgebliebenen Mandeln werden nun noch einmal im Mörser fein gestoßen, ein guter 1/4 Ltr. (1 Schoppen) Wasser darangerührt, und dies zum zweiten Mal durch die Serviette gewunden, die sämtliche Mandelmilch dann in eine Flasche eingefüllt, so noch einige Zeit in kaltes Wasser gestellt, und in Gläsern serviert.

2023. Orangenmilch. Zitronenmilch.

Eine Orange oder Zitrone wird an 140—175 Gr. (8—10) Lot) Zucker abgerieben, letzterer in eine Schüssel gethan, und 1/2 Ltr. (2 Schoppen) Rahm und ebensoviel Milch darangegossen. Nachdem der Zucker sich gänzlich aufgelöst, wird die Orangen- oder Zitronenmilch in eine Flasche gefüllt und in möglichst kaltes Wasser gestellt, hernach in Gläser gegossen und serviert.

2024. Zimtmilch.

Wird ganz nach voriger Nummer bereitet, nur wird keine Orange oder Zitrone verwendet, sondern man rührt vor dem Einfüllen in die Gläser einige Tropfen Zimtessenz darein, oder legt eine Stunde vor Gebrauch zwei fingerlange Stengelchen feinen Zimt in die Milch, und stellt diese dann kalt.

2025. Himbeerwasser.

Unter 1/2 Ltr. (1/2 Maß) frisches Brunnenwasser wird 1/8 Ltr. (1/2 Schoppen) Himbeersaft (Nr. 1917) und der Saft einer halben Zitrone oder, statt dessen, Himbeeressig (Nr. 1946)

gerührt, und im Fall es nicht angenehm süß ist, noch feingestoßener Zucker dazugenommen.

2026. Himbeerwasser von frischen Himbeeren.

Man preßt frische Himbeeren durch ein naßgemachtes Tuch, nimmt zu 1/4 Ltr. (1 Schoppen) durchgepreßten Saft 1/2 Ltr. (1/2 Maß) Wasser und den Saft einer halben Zitrone, versüßt nach Belieben, gießt dann alles nochmals durch das unterdes ausgewaschene Tuch, stellt es an einen ganz kalten Ort, und serviert es hernach in Gläsern.

2027. Erdbeerwasser.

140 Gr. (1/4 Pfund) Himbeeren und ebensoviel Erdbeeren werden in einer Schüssel untereinandergemengt, 3/4 Ltr. (3 Schoppen) Wasser darangegossen, und dies einige Stunden an einen kühlen Ort gestellt. Dann windet man es (nicht zu genau, damit es nicht sonderlich trüb werde) durch eine Serviette, rührt 140 Gr. (1/4 Pfund) feinen Zucker darein, und drückt den Saft einer halben Zitrone darüber aus.

2028. Johannisbeerwasser.

Wird in ähnlicher Weise wie voriges bereitet, wo man dann 280 Gr. (1/2 Pfund) abgestreifte Johannisbeeren zerdrückt, 3/4 Ltr. (3 Schoppen) Wasser darangießt, das Ganze durch eine Serviette windet, und das Durchgelaufene, mit 140 Gr. (1/4 Pfund) Zucker versüßt, sofort serviert. — Die mit Wasser übergossenen Früchte braucht man nicht erst stehen zu lassen, sondern kann sie sogleich durchwinden. — Nach Belieben kann ein Blatt von einem schwarzen Johannisbeerstock in das fertige Getränk gelegt werden.

2029. Kirschenwasser.

560 Gr. (1 Pfund) schöne schwarze Kirschen werden ausgesteint, und die Steine im Mörser fein gestoßen, dann Steine und Kirschen in eine Schüssel gebracht, 3/4 Ltr. (3 Schoppen) Wasser darangegossen sowie der Saft einer halben Zitrone darangedrückt, und das Ganze eine Stunde stehen gelassen. Nun wird solches durch ein reines Tuch gewunden, 140 Gr. (1/4 Pfund) feingestoßener Zucker in das Durchgelaufene gerührt, und, bis dieser sich ganz aufgelöst hat, das Kirschenwasser an einen kühlen Ort gestellt. — Beim Stoßen der Steine gebe man, da solche gern herausspringen, ein Tuch oder Papier über den Mörser.

2030. Syrupwasser.

280 Gr. (1/2 Pfund) geklärter Zucker (Nr. 2041) wird

kochend in eine Schüssel über jeden beliebigen Geschmack gegossen (z. B. über eine in Scheiben geschnittene Orange, oder 9 Gr. [$^1/_2$ Lot] Orangenblüte, oder 17 Gr. [1 Lot] vor Sonnenaufgang gepflückte Rosenblätter), und dies dann zwei Stunden zugedeckt stehen gelassen. Nach dieser Zeit wird $^3/_4$ Ltr. (3 Schoppen) frisches Wasser darangeschüttet, der Saft einer halben Zitrone dareingedrückt, und das Ganze nun durch eine Serviette gegossen.

Anmerkung. Die in Nr. 2015—2030 beschriebenen kalten Getränke werden gewöhnlich im Sommer bei großer Hitze, bei Bällen oder Abendgesellschaften als Erfrischungen gegeben, und müssen vor Gebrauch einige Zeit an einem kühlen Ort oder im kalten Wasser oder im Eis stehen.

2031. Nußwasser.

Man verschneidet grüne Nüsse, vor Johanni zu Anfang Sommers vom Baum gepflückt, in kleine Stückchen, gibt solche in eine große Flasche, thut guten Hefbranntwein daran (auf 560 Gr. [1 Pfund] Nüsse $1^1/_2$ Ltr. [$1^1/_2$ Maß]), und läßt dies zugebunden vierzehn Tage an einem nicht zu warmen Ort stehen, alle Tage es ein wenig rüttelnd. Nach dieser Zeit wird es durch ein Tuch oder Sieb gegossen, zu je 1 Ltr. (1 Maß) Branntwein 560 Gr. (1 Pfund) Kandiszucker, 9 Gr. ($^1/_2$ Lot) verschnittener Zitronat, 35 Gr. (2 Lot) Pomeranzenschale, 9 Gr. ($^1/_2$ Lot) Zimt und 4 Gr. (1 Quint) Nelken genommen (letzteres beides in ein leinenes Tüchlein gebunden), und nachdem alles wieder in eine Flasche gegeben, stellt man diese vierzehn Tage an die Sonne, sie während dieser Zeit jeden Tag schüttelnd. — Will man das Nußwasser billiger haben, so nimmt man nur halb so viel Kandiszucker, und gibt, wenn es fertig ist, noch $^1/_2$ Ltr. ($^1/_2$ Maß) Wasser darunter.

2032. Nußliqueur.

Die Nüsse werden vor Johanni genommen wie oben, mit einem Hölzchen mehrfach durchstochen, und achtundvierzig Stunden in frisches, öfters zu wechselndes Wasser gelegt, dann verschneidet man sie in Stückchen, und gibt 560 Gr. (1 Pfund) davon in eine Flasche, sowie 70 Gr. (4 Lot) verschnittene Pomeranzenschale, die Schale von zwei großen Zitronen, und Zimt und Nelken nach Gutdünken. Unterdes wird 840 Gr. ($1^1/_2$ Pfund) Zucker mit 1 Ltr. (1 Maß) Wasser geläutert (Nr. 2041), dies nach Erkalten, sowie hernach 1 Ltr. (1 Maß) Weingeist über die Nüsse in die Flasche geschüttet, und letztere mit einer Blase, in welche ein kleines Löchlein gestochen ist, fest zugebunden.

2033. Zimtliqueur.

280 Gr. ($^1/_2$ Pfund) Zucker wird mit 1 Ltr. (1 Maß)

Wasser in eine messingene Pfanne gethan, und eine Stunde so stehen gelassen, dann auf's Feuer genommen, verkocht, und zum Erkalten in eine Schüssel gegossen. Nun gibt man einige Tropfen Zimtöl und einen halben Eßlöffel Zucker auf einen Teller, reibt es gut miteinander ab, gießt, um es zu verdünnen und aufzulösen, einige Eßlöffel Weingeist daran, und solches hernach in die dazu bestimmte Flasche. Hier wird 1 Ltr. (1 Maß) Weingeist (dreißig Grad = 90%) und das Zuckerwasser dazugegossen, das Ganze untereinandergeschüttelt, und der Liqueur alsdann durch einen reinen Filzhut oder ein reines Tuch filtriert und in kleinere Flaschen gefüllt.

Anmerkung. Auf diese Art lassen sich mehrere Liqueure bereiten; das dazu verwendete Oel bestimmt dann den Namen. So heißt derjenige Liqueur, wozu man Kümmelöl nimmt, Kümmelliqueur u. s. w.

2034 Pfefferminzliqueur.

Bereitet man wie vorigen, nur wird, statt Zimtöl, Pfefferminzöl verwendet, und mit dem Oel und Zucker dann ein Eßlöffel Spinattopfen (Nr. 2137) oder um einige Pfennige Grünfarbe aus der Apotheke gerieben, was die nötige grüne Farbe herstellt.

2035. Pomeranzenliqueur.

Die Bereitung geschieht ebenfalls nach Nr. 2033, nur kommen, statt Zimtöl, einige Tropfen Pomeranzenöl, einige Tropfen Nelkenöl und einige Tropfen Zitronenöl dazu. Um ihm eine schöne Farbe zu geben, wird je nach Belieben gebrannter Zucker (Nr. 2048) dareingerührt.

2036. Wermutliqueur.

Die Bereitungsart ist die nämliche wie bei Nr. 2033, nur kommen, statt Zimtöl, einige Tropfen Zitronenöl und doppelt so viel Wermutöl hinein. Man gibt ihm dann, wie vorigem, mit einigen Eßlöffeln gebranntem Zucker eine schöne braune Farbe.

2037. Kirschenliqueur.

In eine Flasche gebe man 560 Gr. (1 Pfund) Kandiszucker, 17 Gr. (1 Lot) Zimt, dreißig Nelken, 700 Gr. (1¼ Pfund) Zitronat und Pomeranzenschale, zwanzig zerstoßene gedörrte Kirschen, 1½ Ltr. (1½ Maß) Hef- oder Fruchtbranntwein, und Wasser je nachdem der Liqueur stark sein soll, rüttle es gut, und stelle die Flasche in die Sonne oder an einen lauwarmen Ort. Nach vier Wochen, während welcher Zeit die Flasche

täglich einigemal gerüttelt werden muß, kann man den Liqueur durch ein reines Tuch abschütten und in kleinere Flaschen füllen.

2038. Quittenliqueur.

Reife Quitten werden auf dem Reibeisen gerieben, und durch ein Tuch gepreßt. Hernach gibt man zu 2 Ltr. (2 Maß) Quittensaft 2 Ltr. (2 Maß) Hef= oder Fruchtbranntwein, 35 Gr. (2 Lot) Muskatblüte, 17 Gr. (1 Lot) feinen Zimt, ebensoviel Gewürznelken, 70 Gr. (4 Lot) bittere Mandeln und 560 Gr. (1 Pfund) Zucker (letzteres alles klein gestoßen) in eine Flasche, und läßt solche, nachdem das Ganze wohl untereinandergerüttelt, gut zugebunden vierzehn Tage an einem kühlen Ort. Alsdann gießt man den Liqueur durch einen Filzhut oder ein reines Tuch, und bewahrt ihn in Flaschen auf.

2039. Pomeranzenliqueur auf feinere Art.

35 Gr. (2 Lot) Pomeranzen= und ebensoviel Zitronenschalen werden fein verschnitten, und beides in eine Flasche gethan sowie 35 Gr. (2 Lot) Muskatblüte, 9 Gr. (1/2 Lot) Nelken, 1 Ltr. (1 Maß) Hefbranntwein und 175 Gr. (10 Lot) Zucker. Dieses alles wird gut untereinandergerüttelt, vierzehn Tage an einen lauwarmen Ort gestellt, und der Liqueur dann wie obiger filtriert und aufbewahrt.

2040. Weichselbranntwein.

Man bringt zwei bis drei Handvoll verstoßene Weichselkerne in eine große Flasche, gießt 6 1/2 Ltr. (6 Maß) Fruchtbranntwein darüber, bindet die Flasche gut zu, und stellt sie vierzehn Tage an einen warmen Ort, indem man solche jeden Tag gut rüttelt. Nach dieser Zeit wird der Branntwein durch einen reinen Filzhut gegossen, und in Flaschen aufbewahrt.

Vom Zucker.

2041. Geklärter (geläuterter) Zucker.

Die Hälfte von einem Eiweiß wird mit 1 1/2 Ltr. (2 Schoppen) frischem Brunnenwasser in einem verzinnten Kastrol oder

einer messingenen Pfanne mittels einer Schneerute tüchtig verschlagen, hernach 560 Gr. (1 Pfund) weißer, feiner, in kleinere Stücke verschlagener Melis (Hutzucker) dazugethan, und dies so lang stehen gelassen, bis der Zucker vergangen ist, wo man es dann auf's Feuer setzt, und unter beständigem Bewegen aufkocht. Wenn der Zucker in die Höhe steigt, wird er mit drei Eßlöffeln frischem Wasser abgeschreckt, so, daß er sich setzt und ruhig wird, steigt er wieder, so schreckt man ihn wie das erste Mal ab. Solches wiederholt man noch zweimal. Nun wird der Schaum (nämlich das Eiweiß, in welches sich das Unreine vom Zucker setzt), während der Zucker ruhig geworden ist, mit dem Schaumlöffel abgenommen, der Zucker langsam fortgekocht, noch einigemal mit kaltem Wasser abgeschreckt, und immer abgeschäumt, bis er ganz klar ist, worauf man denselben durch eine reine, zuvor naßgemachte Serviette in eine tiefe Porzellanschüssel gießt. — Wird noch weißer, wenn man während des Kochens den Saft einer halben Zitrone dareindrückt. — Im Fall man den geklärten Zucker zum Einmachen der Früchte verwendet, sollte kein Eiweiß zum Klären genommen werden, auch kein Zitronensaft; man nimmt dann beim Verkochen nur den Schaum rein ab.

2042. Zucker zum Breitlauf.

Der nach vorhergehender Nummer geklärte Zucker wird in einem Kastrol oder einer Pfanne neuerdings auf's Feuer gesetzt, und noch so lang gekocht, daß, wenn man den hineingetauchten Schaumlöffel wieder herauszieht und in die Höhe hebt, der zuletzt am Löffel hängende Tropfen breit von demselben herunterfällt. — Verwendet man den zum Breitlauf gekochten Zucker beim Einmachen der Früchte, so beachte man bezüglich des Klärens die Schlußbemerkung voriger Nummer.

2043. Zucker zum kleinen Faden.

Nachdem der zum Breitlauf gekochte Zucker (s. vorige Nummer) noch einige Augenblicke fortgekocht hat, wird ein Tropfen davon auf einen Teller gebracht, und dann zwischen den Daumen und Zeigefinger gepreßt. Bildet sich nun beim Oeffnen der Finger zwischen denselben ein Faden, welcher aber sogleich wieder bricht, so ist der Zucker zum kleinen Faden gekocht.

2044. Zucker zum großen Faden.

Wenn der wie vorstehend bemerkt zum kleinen Faden gekochte Zucker noch ein paar Augenblicke fortgekocht hat, und, zwischen die zwei Finger genommen, beim Oeffnen derselben

der Faden sich ein wenig länger ausdehnt und nicht sogleich bricht, dann hat der Zucker den Grad des großen Fadens erreicht.

2045. Zucker zur Perle.

Hat der vorhergehende Zucker noch einige Minuten fortgekocht, so wird ein Löffel dareingetaucht und wieder herausgezogen: findet man, daß die Tropfen beim Herabfallen einen Faden ziehen, woran sie gleich einer Perle zu hängen scheinen und welcher nicht sogleich bricht, dann nennt man dies Zucker zur Perle.

2046. Zucker zum Bruch.

Vorhergehender zur Perle gekochter Zucker wird noch eine halbe Viertelstunde länger gekocht, dann ein rundes Hölzchen in kaltes Wasser, hernach in den Zucker und schnell wieder in nebenstehendes kaltes Wasser getaucht, worauf man den anklebenden Zucker vom Hölzchen ablöst und zwischen die Zähne nimmt: wenn er sich nun zerbeißen läßt, ohne klebrig an letzteren hängen zu bleiben, so hat er den Grad des Bruchs erreicht.

2047. Zucker zum Karamel.

Hat vorhergehender Zucker noch einige Augenblicke fortgekocht, und fängt er an, sich rotbraun zu färben, so ist der Grad des Karamels erreicht. Das Kastrol muß alsdann des schnellen Abkühlens wegen sogleich in kaltes Wasser kommen, um zu verhindern, daß der Zucker zu braun wird.

2048. Gebrannter Zucker.

70 Gr. (4 Lot) grobgestoßener Zucker wird, mit einem Eßlöffel Wasser übergossen, in einer kleinen eisernen Pfanne unter fortwährendem Umrühren geröstet, und zwar so lang, bis er schmilzt und ganz dunkelbraun ist und einen blauen Rauch zeigt, wo er dann mit einem Schoppen Wasser abgelöscht und verkocht wird. — Verwendet man zum Färben der Speisen, namentlich der braunen Saucen und Suppen.

2049. Goldhaube von gesponnenem Zucker.

Man gibt 210 Gr. (12 Lot) zerbröckelten feinsten Melis in ein kleines messingenes Pfännchen, dazu ¼ Ltr. (1 Schoppen) Wasser, und läßt dies eine Stunde stehen. Nun wird es auf schnellem Feuer, am besten Kohlenfeuer, rasch gekocht, und in-

zwischen mit einem an ein Hölzchen gebundenen nassen Schwämmchen fortwährend an der Seite des Pfännchens abgewischt. Fängt jetzt der Zucker an langsamer zu sieden, so gibt man sechs bis acht Tropfen Zitronensaft oder vier Tropfen Holzessig darein, und richtet zugleich kaltes Wasser her nebst einem kleinen reinen Kochlöffelstiel. Dieser wird sofort zur Probe in das Wasser getaucht, hernach augenblicklich in den Zucker, und schnell wieder in das Wasser. Löst sich der Zucker von dem Holz und ist er derart beschaffen, daß er springt, wenn man ihn unter die Zähne nimmt und zerbeißt, doch dabei nicht zu hart, so ist der Grad des Spinnens erreicht. (Zu hart darf derselbe nicht werden, weil sonst das Gewebe beim Abnehmen leicht zerbrechen würde; ist er zu stark gekocht, so gießt man ein wenig Wasser nach und kocht aufs neue, bis er obige Probe besteht.) Nun wird ein runder, glatter, umgekehrter Zinnteller, eine umgekehrte Zinnschüssel, oder ein anderes metallenes glattes Geschirr, das genau die Größe der Creme oder des Compots, worüber die Goldhaube kommen soll, hat, leicht mit feinem Oel überstrichen, und alsdann der unterdes etwas abgekühlte Zucker mittels eines Löffels in Fäden darübergezogen, so, daß er einem Gewebe gleicht. Während der Arbeit darf er jedoch an keinem kalten Ort stehen, auch nicht zu warm werden, weil beides das Spinnen hindern würde. Ist nach Vollendung der Goldhaube noch Zucker übrig, so wird in denselben eine eingemachte, zuvor rein abgewischte Reinelaude oder Kirsche getaucht, und solche mitten auf das Gewebe als Knopf befestigt. Die Goldhaube wird hernach sorgfältig abgenommen, und über die bestimmte Creme oder das Compot gestellt; im Fall sie sich nicht gut abnehmen lassen sollte, wird das Geschirr, worauf das Gespinnst ist, einen Augenblick über die Wärme gehalten, wo dann die Goldhaube sogleich abgenommen werden kann. (Siehe Abbildung bei Vanillecreme.) — Darf nicht lang vor Gebrauch bereitet werden, weil sie beim Herumstehen erweichen würde.

2050. Vanillezucker.

Um ungefähr fünfunddreißig Pfennig Vanille wird im Mörser fein verstoßen, und 70—105 Gr. (4—6 Lot) Zucker dazugegeben, dies zusammen noch fein gestoßen, durchgesiebt, und der beim Durchsieben zurückgebliebene Zucker nebst einem weitern Stückchen Zucker nochmals gestoßen, damit von der Vanille nichts verloren gehe. — Wird in einer wohlverschlossenen blechernen Büchse oder in einem Glase gut zugebunden aufbewahrt.

2051. Zitronenzucker.

2052. Orangenzucker.

Eine gesunde Zitrone oder Orange wird an 140 Gr. (1/4 Pfund) Zucker abgerieben, und das an den Zucker sich anhängende Gelbe immer sorgfältig auf ein Blatt Papier abgeschabt. So fährt man fort, bis die ganze Schale der Zitrone oder Orange am Zucker abgerieben, und alles Gelbe wieder abgeschabt ist. Der abgeschabte Zucker wird nun in das Papier eingewickelt, und an einem warmen Ort getrocknet, dann ganz fein gestoßen, durchgesiebt, und nach Nr. 2050 aufbewahrt.

2053. Orangenblütezucker.

Die kandierte Orangenblüte ist beim Konditor zu bekommen. Der Orangenblütezucker wird dann ganz nach Nr. 2050 bereitet.

2054. Grobzucker.

Am leichtesten verfertigt man diesen mittels zweier Siebe, eines feinen und eines gröberen, doch kann man auch einen Durchschlag und einen Schaumlöffel, der etwas kleinere Löcher als der Durchschlag hat, hierbei verwenden. Es wird nun bester weißer Zucker nicht zu fein gestoßen und durch das gröberc Sieb gesiebt, der zurückgebliebene dann wieder etwas gestoßen und wieder so durchgesiebt, und dieses Verfahren so oft wiederholt, bis aller Zucker gestoßen und durchgesiebt ist, wo man ihn hernach in das feinere Sieb nimmt und wiederholt durchsiebt. Der im Sieb zurückbleibende ist dann der Grobzucker. Er wird in Gläser oder Schachteln eingefüllt, und mit Papier überbunden an eincm trockenen Ort aufbewahrt. — Verwendet man zum Bestreuen von Backwerk und bei Einfassungen.

Verschiedene Glasuren.

2055. Weiße Zuckerglasur. Spritzglasur. Zitronenglasur.

210 Gr. (12 Lot) getrockneter, feingestoßener Zucker wird durch ein ganz feines Seidensieb in eine Porzellanschüssel ge-

siebt, und hier mit einem Eiweiß und einigen Tropfen Zitronensaft mittels eines neuen Kochlöffelchens eine Viertelstunde nach einer Seite schaumig gerührt. Sollte die Glasur zu dick sein, so muß noch ein wenig Eiweiß darein. Sie soll schneeweiß aussehen, und ganz dick vom Löffel laufen, so daß sie bereits steht. Wird dieselbe nicht sogleich verbraucht, so zieht man ein Stück Papier durch's Wasser, und legt es darüber, damit sie keine Kruste bekomme.

Anmerkung. Um Torten oder Backwerke mit Glasur zu verzieren, bedient man sich gewöhnlich größerer oder kleinerer papierener Düten (Scharmützel). Sie werden auf folgende Weise verfertigt: Man nimmt entweder einen halben Bogen, oder auch ein kleineres, länglich drei- oder viereckig geschnittenes Stück starkes Schreibpapier, faßt es an einer Ecke mit den Fingern der linken Hand, und dreht den übrigen Teil desselben zu einer natürlichen Düte, durch welche man fingerbreit von der Spitze eine Stecknadel steckt, damit sie zusammenhält. Hierein gibt man nun die zum Spritzen bestimmte Glasur, faltet, damit solche nirgends heraus kann, die Düte oben gut zu, und nachdem man die Spitze der letzteren mit einer Scheere ein wenig gestutzt hat, spritzt man die Glasur durch die untere kleine Oeffnung nach eigenem Geschmack oder nach Zeichnung auf die Torten oder Backwerke. Statt der Düten bringt man öfters auch Dressierspritzchen in Anwendung.

2056. Rote Zuckerglasur.

In vorhergehende Glasur gebe man, statt Zitronen, ebensoviel Erbselsaft (Nr. 1924), oder auch einige Tropfen aufgelöste Cochenille (Nr. 2153, 2154).

2057. Gelbe Zuckerglasur.

Man gebe in die Glasur Nr. 2055 so viel mit warmem Wasser aufgelöste Safranblüte, daß sie eine schöne gelbe Farbe hat.

2058. Grüne Zuckerglasur.

Zehn bis zwölf rohe Kaffeebohnen werden über Nacht in zwei verklopfte Eiweiß gelegt, und diese dadurch schön grün gefärbt. Die Glasnr wird dann nach Nr. 2055 bereitet, nur kommt das vorbeschriebene grüne Eiweiß statt des dort bemerkten dazu. — Kann auch in anderer Weise grün gefärbt werden, indem man statt das Eiweiß zu färben, etwas Spinattopfen (Nr. 2,137) unter die Glasur mengt.

2059. Chocoladeglasur.

Einige Lot feine Chocolade wird mit wenigem frischen Wasser auf schwachem Feuer erweicht, dann mit halbsoviel ganz feinem Zucker vermischt, und mit dem nötigen Eiweiß zur Glasur gerührt.

2060. Gekochte Chocoladeglasur.

105 Gr. (6 Lot) geriebene Chocolade und 210 Gr. (12 Lot) feiner Zucker wird mit $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) frischem Wasser angerührt, und auf schnellem Feuer unter fortwährendem Rühren so lang gekocht, bis sich von der Masse, wenn man ein wenig zwischen die Finger nimmt, ein Faden ziehen läßt. Hernach nimmt man dieselbe vom Feuer, reibt mit dem Kochlöffel an der Seite des Pfännchens einigemal hin und her, wodurch der Zucker ruhig wird!, läßt die Glasur dann etwas abkühlen, und begießt damit das Backwerk oder wendet es darin um.

2061. Gekochte Zuckerglasur.

140 Gr. (8 Lot) feiner Zucker wird mit ein paar Eßlöffeln Wasser begossen, und dies so lang auf schwaches Feuer gesetzt, bis der Zucker gut warm geworden, und an der Seite anfängt zu schmelzen, wo man die Glasur dann sofort zum Ueberziehen von Torten oder kleinem Backwerk verbraucht.

2062. Punschglasur.

Feingesiebter Zucker wird mit Rum oder Arak und etwas Zitronensaft angerührt, so, daß man es mit einem Messer über das Backwerk streichen kann.

2063. Zitronenglasur auf andere Art. Wasserglasur.

Man rührt 140 Gr. (8 Lot) ganz fein gesiebten Zucker bei ersterer mit Zitronensaft, bei letzterer mit wenigem frischen Wasser an, so daß es eine dickfließende Glasur gibt, welche man eine Stunde stehen läßt, und dann nach Nr. 2061 verwendet.

2064. Orangenblütewasserglasur.

Vier bis sechs Eßlöffel Orangeblütewasser, welches man beim Konditor oder in der Apotheke bekommt, wird in eine Porzellanschüssel gethan, und darein so viel fein wie Staub gestoßener Zucker gerührt, daß es einen dünnflüssigen Brei bildet.

Anmerkung. Wenn mit diesen Glasuren Torten und sonstige Backwerke überstrichen sind, trocknet man sie, wie bereits mehrfach bemerkt, schnell in abgekühltem Ofen, wodurch sie einen schönen Glanz bekommen. In keinem Fall darf aber der Ofen zu warm sein, da sonst die Chocoladeglasur rot wird, und die andern Glasuren Blattern werfen und rauh werden.

Verzierungen der Schüsseln.

Vorbemerkung. Man sollte sich niemals die oft so kleine Mühe verdrießen lassen, das in der Küche Bereitete in möglichst zierlichem und gefälligem Arrangement zu Tisch zu bringen. Es reizt dies den Appetit ungemein, und die Tischgenossen werden schon zum voraus in eine heitere Stimmung versetzt. Eine Hauptsache in dieser Beziehung ist der Ausputz der Schüsseln. Hierüber ist allerdings vieles schon bei den betreffenden Kochrezepten gesagt; es soll jedoch nachstehend das hierher Gehörige nochmals zusammen besprochen werden, namentlich für solche Fälle, wo man ein oder das andere Gericht besonders hübsch den Gästen vor Augen bringen möchte.

2065. Kranz von Nudelteig.

Von drei Eigelb oder auch nur von Eiweiß wird ein fester Nudelteig gemacht (Nr. 17), solcher in einen schmal handbreiten, messerrückendicken, nach dem Umfang der zu verzierenden Platte bemessenen Streifen ausgewargelt, und dieser von beiden Seiten glatt zugeschnitten, so, daß er, aufrechtgestellt, 5 Ctm. (2 Zoll) hoch ist. Jetzt wird er nochmals auf das Backbrett genommen, mit beliebigen kleinen Ausstechern ausgestochen (siehe Abbildung), und auf ein Tuch zum Abtrocknen gelegt; doch darf er nicht zu sehr trocknen und muß sich noch leicht biegen lassen, wie er im Gegenteil auch nicht zu weich sein darf, indem er sich sonst nicht aufstellen ließe. Beim Aufstellen desselben um die Platte ist es gut, wenn man eine zusammengeballte Serviette in diese legt, damit er sich nicht einbiegen kann. Nun bestreicht man den Rand der zuvor gewärmten Platte sowie den des Streifens mit Eiweiß, bringt letzteren dann auf die Platte, drückt ihn mit dem bestrichenen Rand auf deren Rand fest an, so daß er aufrecht dasteht, und klebt dessen gleichfalls mit Ei bestrichene Enden genau zusammen, worauf man ihn mehrere Stunden, oder besser über Nacht, bei Seite stellt, damit er vollständig trockne. — Hierin werden feinere Gemüse, auch Ragouts angerichtet.

2066. Verzierung von Blätter- oder Butterteig.

Von messerrückendick ausgewargeltem Butterteig (Nr. 1394 oder 1395) werden mittels blecherner Ausstecher Blümchen, Ringlein, Dreiecke rc. ausgestochen (siehe Abbildung), diese mit verklopftem Ei bestrichen, in etwas abgekühltem Ofen lichtgelb gebacken, und nun sowohl von der Seite als auch von unten ein wenig in Brandteig (welchen man bereitet, indem man einen Kochlöffel Mehl mit sechs Eßlöffeln Wasser glatt anrührt und auf dem Feuer aufkocht) getaucht, damit sie, auf den Rand der Platte gestellt, hier feststehen, und ringsum gut zusammen-

halten. — In diese Einfassung gibt man feine Gemüse, sowie Ragouts. Man kann übrigens die gebackenen Blümchen 2c. auch ohne Brandteig verwenden, und stellt man sie dann im Kranz zwischen das angerichtete Gemüse oder Ragout und den innern Rand der Platte.

2067. Verzierung von Semmelscheiben (Croutonen).

Gestrige Semmeln werden abgerieben oder abgeschält, und in halbfingerdicke Scheiben geschnitten, welche man in Dreiecke (siehe Abbildung), Halbmonde oder Ringlein schneidet oder mit einem scharfen Ausstecher aussticht, und aus heißem Schmalz nicht zu hart gelb bäckt. Man klebt sie dann nach voriger Nummer mittels Brandteig aneinander und auf die Platte, oder steckt sie im Kranz in das angerichtete Gemüse oder Ragout.

2068. Kranz von Blätter= oder Butterteig.

Verwendet man als Einfassung von Ragouts. — Von messerrückendick ausgewargeltem Butterteig (Nr. 1394 oder 1395) wird ein zweifingerbreiter Streifen nach der Größe der Platte, für welche die Verzierung bestimmt ist, abgeschnitten, solcher ringförmig auf ein Backblech gestellt, mit verklopftem Ei bestrichen, und im Ofen gelb gebacken, hernach über den Rand der betreffenden Platte gelegt, und das Ragout darein angerichtet. (Siehe Abbildung.)

2069. Verzierung von Fleischsulz.

Die noch laue Sulz Nr. 1325 wird in eine mit flachem glatten Boden versehene Schüssel halb fingerhoch gegossen, wenn sie fest bestanden ist in Vierecke (siehe Abbildung), Halbmonde, Dreiecke und andere Figuren ausgestochen oder ausgeschnitten, und das bestimmte Gericht dann damit eingefaßt. — Ist nur bei kalten Platten anwendbar, und kann auch gefärbt werden (siehe Nr. 1325, Schluß). — Muß diese Einfassung feiner sein, wie z. B. bei Mayonnaise von Fischen, Geflügel 2c., so gießt man die Sulz auf eine ganz flache Platte nur halb fingerdick, und sticht solche, nachdem sie fest bestanden ist, mit beliebigen kleinen Förmchen aus.

2070. Verzierung von Eiern und Grünem.

Hartgekochte Eier werden der Länge nach in vier Schnitze geschnitten oder überzwerch in zweimesserrückendicke Scheiben, solche dann aufrecht um das betreffende Gericht gestellt, und zwischen je zweien ein gespaltenes Herzchen von festem Kopfsalat oder in dessen Ermangelung ein beliebiges Grünes ange=

bracht. (Siehe Abbildung.) — Diese Verzierung ist bei Mayonnaise von Fisch oder Geflügel, überhaupt nur bei kalten Gerichten anwendbar.

2071. Verzierung von gelben, weißen und roten Rüben und Kartoffeln.

Die weichgekochten Rüben und Kartoffeln werden abgeschält, in gleichdicke Blättchen geschnitten, und diese mit einem kleinen Ausstecher zu verschiedenen Figuren oder in runde Scheiben ausgestochen. Dann verklopft man Essig, Oel und Salz gut mitsammen, gießt solches über das Ausgestochene, läßt letzteres eine Stunde stehen, und belegt nun hiermit den Rand der zu verzierenden Platte, oder faßt das auf sie Angerichtete damit ein. (Siehe Abbildung.) — Ebenfalls nur bei kalten Gerichten verwendbar. — Die roten Rüben muß man hierbei für sich apart herrichten, da sie, unter das andere gemengt, dieses sofort färben würden.

Anmerkung. Es soll hier nur noch bemerkt werden, daß Platten mit kalten Mehlspeisen und Compoten am hübschesten mit ausgestochenen Obstgeléen und eingemachten Früchten verziert werden. — Bei vielen andern Schüsseln, hauptsächlich um die Dessertteller, bringt man in neuerer Zeit gern frisches Laub- und Blattwerk als Verzierung an, wie Epheu, Weinblätter u. dgl., was sich immer sehr gut und freundlich macht.

Vom Ausbeinen.

2072. Ausbeinen des Indians.

Man lege den rein geputzten Indian, so lang er noch warm ist, auf die Brust, durchschneide die Haut auf dem Rücken genau in der Mitte vom Halse bis zum Bürzel herunter und bis auf das Gerippe, und löse solche dann nebst dem Fleisch so genau als möglich vom Gerippe ab, wobei man namentlich beim Auslösen des Brustbeins sehr sorgfältig verfahren muß, daß kein Loch in die Haut geschnittten wird, da das Brustbein bloß mit Haut bedeckt ist. Nun beine man Flügel und Schlegel aus, indem man, unter Nachhilfe eines scharfen Messerchens, das Fleisch bis zum ersten Gelenk, jedoch ohne die Haut zu beschädigen, zurückdrängt, drehe sodann das Bein ab, und durch-

schneide die Sehne. Wenn der Kopf am Indian bleibt, schneide man den Hals bis an den Kopf heraus, so daß letzterer nur an der Haut hängt. Die Füße werden vor dem Ausbeinen am Knie abgehauen.

Anmerkung. Auf diese Art wird alles Geflügel ausgebeint. Nach dem Ausbeinen muß das reine Gerippe daliegen, und alles Fleisch an der Haut hängen. Beim Fasan, dem Auerhahn, dem Rebhuhn und der Schnepfe schneidet man den noch schön befiederten Kopf am Halse ab, und setzt ihn vor dem Auftragen, an ein mit einer Papiermanschette versehenes Spießchen gesteckt, dem betreffenden Geflügel wieder auf.

2073. Ausbeinen des Schweinskopfes.

Der rein geputzte Schweinskopf wird auf die Hirnschale gelegt, unten bei der Kinnlade vom Halse nach dem Rüssel hin genau in der Mitte aufgeschnitten, und rund um sein Knochengestell behutsam, so daß es kein Loch gibt, losgelöst. Bei der Stirn, wo die Haut ganz flach auf dem Knochen liegt, muß beim Ablösen derselben mit einem feinen Messerchen nachgeholfen werden, damit kein Loch entstehe; sollte es trotzdem eines geben, so muß man solches, bevor der Kopf gefüllt wird, zunähen. Das an den Knochen noch befindliche Fleisch wird abgelöst, und zur Farce verwendet.

Anmerkung. In gleicher Weise werden der Wildschweinskopf und der Kalbskopf ausgebeint.

2074. Ausbeinen der Kalbsbrust.

Es werden die Rippen unter den Knorpeln quer überschnitten, und mit einem spitzigen Messer die Haut über ersteren der Länge nach durchgeschnitten, worauf man die Brust auf das Ende der Rippen stellt, die Brustknorpeln rückwärtsdrückt, und die Rippen, welche sich von selbst herausschieben, vollends herauszieht. Dann wird die Brust, nämlich der sogenannte Deckel, zwischen den Rippen und dem dicken Fleischigen der Länge nach durchgelöst, und mit der Hand derart nachgeholfen, daß eine weite Oeffnung und Höhlung entsteht, in welche hernach die Fülle kommt.

2075. Ausbeinen des Kalbsschlegels.

Der Schlegel wird zwischen dem untern Stotzen (der sogenannten Nuß) der Länge nach aufgeschnitten, das Rohrbein bis zum ersten Gelenk ausgelöst, das Knie abgehauen, und handbreit das Fleisch vom Rohrbein rundum abgeschnitten. So hergerichtet kann er gefüllt, oder auf jede beliebige andere Art zubereitet werden.

Dressieren.

2076. Rupfen, Flammieren, Brühen, Ausnehmen und Dressieren des Geflügels im allgemeinen.

Wenn man das Geflügel nicht brüht, sondern gleich warm rupft, wird der noch daran befindliche Flaum unter beständigem Drehen des Geflügels über hellem Feuer von Stroh, Spänen oder Papier, oder mit Spiritus, welchen man in einen alten Teller gießt und anzündet, von allen Seiten abgebrannt (abgesengt, flammiert), doch darf die Haut dabei nicht schwarz werden. Will man das Geflügel brühen, so wirft man solches gleich nach dem Abstechen in kaltes Wasser, nimmt es nach einiger Zeit wieder heraus, taucht es in kochend heißes Wasser, wendet es von allen Seiten darin um, und legt es hernach auf ein Brett, wo man mit der Hand die Federn abstreift. Bei jungem Geflügel ist hauptsächlich zu merken, daß man es nach dem Eintauchen in's kochende Wasser augenblicklich wieder herausnehmen muß, da sich sonst nebst den Federn auch die feine Haut ablösen würde. Die Füße hält man über Glut oder in kochendes Wasser, nimmt sie sodann in ein Tuch, und streift die Haut davon ab. Gänse und Enten werden, noch warm, trocken gerupft, nachher meistens gebrüht oder auch abgesengt, oder sie werden, nachdem sie gerupft sind, mit etwas feinverklopftem Pech bestreut, alsdann gebrüht, und nun mit der Hand darübergefahren, wobei Federn und Flaum gut abgehen. Tauben rupft man immer. Wildes Geflügel darf man nie brühen, weil es dadurch zu viel von seinem Wildgeschmack verlieren würde; es wird trocken gerupft und abgesengt. — Wenn das Geflügel rein geputzt ist, wird es auf folgende Weise ausgenommen: Man legt es auf die Brust, spannt die Haut am Halse an, schneidet dieselbe der Länge nach über den ganzen Hals auf, löst dann Kropf und Gurgel behutsam heraus, schneidet letztere an dem Kropfe ab, und sticht die Augen aus. Nun wird am Halse mit dem Zeigefinger in den Körper gefahren und Herz und Leber abgedreht, alsdann unten am Bürzel ein kleiner Querschnitt gemacht, das Eingeweide sorgfältig herausgezogen, der genau am Ring abgeschnittene Afterdarm entfernt, das Geflügel ausgewaschen und abgetrocknet, der Magen in der Mitte gespalten und, nachdem die innere gelbe Haut herausgezogen, gleichfalls ausgewaschen, die Galle sorgfältig von der Leber gelöst, und letztere nebst dem Herz gewaschen und zu dem Magen gelegt. — Dressieren: Man

löst mit dem Zeigefinger das Brustfleisch auf beiden Seiten vom Brustbein, und drückt auf jeder Seite die Hälfte des in kleinere Stückchen geschnittenen Magens, Herzens und der Leber zwischen Fleisch und Brustbein. Die Flügel werden rückwärts-geschränkt, sowie die Füße, von denen man zuvor die Klauen abgehackt hat, die Schlegel gegen den Leib zurückgeschoben und mit einem hölzernen Spießchen befestigt, die Füße gegen den Leib mit Bindfaden gebunden, der Kopf rückwärts unter die Flügel gezogen und gleichfalls mit Spießchen an der Brust be-festigt. Dies ist die einfachste und gewöhnlichste Art des Dres-sierens vom Huhn. Es wird so auch der Indian dressiert, nur steckt man diesem Magen, Herz und Leber nicht in die Brust, sondern verwendet sie zur Farce oder gibt sie weichgekocht und verschnitten in die Suppe.

2077. Dressieren des Huhns auf andere Art.

Nachdem das Huhn wie oben hergerichtet und ausgenom-men, wird es auf den Rücken gelegt, mit den beiden Zeige-fingern zu der obern und untern Oeffnung hineingefahren, nun mit den Daumen das Brustbein eingedrückt und dann sorg-fältig von innen herausgelöst. Das Huhn wird nun ausge-waschen und abgetrocknet, die Schenkel gegen die Brust zurück-geschoben, und in dieser Lage beide mit einem Spießchen be-festigt, wodurch die Brust erhöht wird, alsdann der Kopf rück-wärtsgezogen und an dem durch die Schenkel gesteckten Spießchen in dieser Lage erhalten, die Flügel geschränkt, und während des Schränkens von der einen Seite der Magen und von der andern die Leber dazwischengesteckt, was ganz fest halten muß. Die Füße hackt man zur Hälfte ab, und bindet sie sodann an den Bürzel an. (Siehe Abbildung.)

2078. Dressieren des Huhns auf dritte Art.

Ist das gerupfte und ausgenommene Huhn rein ausge-waschen, so schneidet man den Hals samt dem Kopf weg, und löst nach voriger Nummer das Brustbein heraus. Nun werden die Schlegel gegen die Brust zurückgeschoben, und mit-tels einer Dressiernadel durch den fleischigen Teil über dem Schenkelbein ein Bindfaden gezogen, derart, daß man auf der andern Seite an gleicher Stelle herauskommt, alsdann daumenbreit weiter unten unter dem Bein nochmals durchge-stochen, auf der andern Seite gleichfalls auf derselben Stelle herausgefahren, und jetzt der Bindfaden fest angezogen und zusammengebunden, daß die Brust sich recht heraushebt. Die

Flügel werden geschränkt, und an den Füßen die Klauen abgehackt.

2079. Dressieren der Tauben.

Das Dressieren geschieht ganz nach voriger Nummer. Hinsichtlich der zu füllenden Tauben ist zu bemerken, daß sie erst, nachdem sie gefüllt sind, dressiert werden.

2080. Dressieren der Gans und Ente.

Wenn Gans oder Ente nach Nr. 2076 gerupft, gebrüht und ausgenommen, wird sie ausgewaschen und abgetrocknet, der Hals genau an der Brust abgehauen, ebenso die Flügel am ersten Gelenk, und die Füße am Knie abgeschnitten. Während man dann das Tier mit der linken Hand festhält, schiebt man mit der rechten die Schenkel gegen den Leib hinauf, und durchsticht dieselben sogleich mit einem Holzspießchen, damit so Gans oder Ente schön voll daliegt. Die Füße werden noch von unten an den Bürzel angebunden. (Siehe Abbildung.) — Man kann hierbei auch nach Anleitung von Nr. 2078 eine Dressiernadel in Anwendung bringen.

2081. Dressieren des Auerhans, Fasans und Rebhuhns.

Der Vogel wird gerupft bis an den abzuschneidenden schön befiederten Kopf, flammiert, ausgenommen, und ganz nach Nr. 2078 dressiert, doch ohne das Brustbein herauszulösen. Vor dem Auftragen setzt man ihm mittels eines Spießchens, an das eine Papiermanschette (Nr. 2161) gesteckt ist, den befiederten Kopf wieder auf. (Siehe Abbildung.)

2082. Dressieren der Schnepfe.

Nachdem die Schnepfe nach Nr. 2076 gerupft, flammiert und ausgenommen ist, werden die Augen ausgestochen, die Flügel geschränkt, an den Füßen die Klauen abgeschnitten, die Schenkel nach der Brust zurückgeschoben und am dicken Teil mit dem langen Schnabel durchgestochen, wodurch sich zugleich die Brust erhöht, und die Füße rückwärts zusammengebogen und ineinandergesteckt, so daß sie wie eine Gabel aussehen. (Siehe Abbildung.)

2083. Dressieren der Krammetsvögel, Lerchen und Wachteln.

Es werden die Köpfe und Flügel abgeschnitten, die Klauen an den Füßen etwas gestutzt, letztere einwärtsgeschränkt und ineinandergeschoben. — Oft bleiben auch die Köpfchen daran.

Alsdann wird der Hals geschränkt und der Schnabel in die Brust gesteckt.

2084. Dressieren der Fische.

Der Fisch wird geschuppt, man setzt nämlich ein scharfes Messer unten am Schwanz zwischen den Schuppen ein und schabt letztere rein weg, worauf der Fisch unten aufgeschnitten, ausgenommen, ausgewaschen und gekrümmt wird, so daß er einen Ring bildet. Nun wird mit einer Dressiernadel, worin Bindfaden ist, durch den Kopf und den Schwanz gestochen, und dabei der Bindfaden zusammengezogen und geknüpft. (Siehe Abbildung.) Hat man keine Dressiernadel, so thut denselben Dienst ein fein zugespitztes Hölzchen. — Fische, welche gespickt werden, muß man abrasieren, d. h. es wird mit einem scharfen Messer zuerst die Haut etwas abgelöst, solche alsdann festgehalten, das Messer gegen sich gezogen, und dadurch die Haut vollends abgelöst, worauf man sie abschneidet.

2085. Dressieren der Forelle zum Backen.

Wenn die Forelle geputzt und ausgewaschen ist, wird sie mit einem guten Messer durch den Leib genau am Grat durchgeschnitten, doch so, daß Kopf und Schwanz ganz bleiben, worauf man sie in der Art umwendet, daß ein geteilter Ring entsteht. (Siehe Abbildung.)

2086.

Vom Spicken.

Zweck des Spickens ist, einer Sache ein hübscheres Aussehen zu geben, und das Fleisch saftiger und wohlschmeckender zu machen. Um zweckentsprechend zu spicken, bedarf man einer Spicknadel von Messing oder Stahl, und schönen weißen geräucherten Specks, der etwas zäh sein soll, damit er beim Durchziehen durch das Fleisch nicht zerreiße. Ist er dreifingerbreit in beliebiger Länge abgeschnitten, dann macht man in ihn mit einem scharfen, dünnen Messer, der Länge nach, in entsprechender Entfernung von einander zweimesserrückentiefe Einschnitte, setzt das Messer nun am einen Ende des Specks so tief an, als die Einschnitte sind, und fährt mit demselbem durch

den ganzen Speck, so daß man gleichdicke längliche Streifchen herunterbringt, welche sich in die Spicknadel einschieben lassen. Diese Manipulation wird so oft wiederholt, bis der Speck bis auf die Schwarte verschnitten ist, wo man ihn dann mit Salz überstreut und vermengt, was bewirkt, daß er fest bleibt. Auf einem zu spickenden größern Stück Fleisch, z. B. von einem Hirsch, Reh ꝛc., werden nun mit einem Messer drei gerade Linien gezogen, oder gleichsam vorgezeichnet, zwischen welchen man zwei Reihen Speck durchzieht, und auf diese Art das ganze Stück spickt. Bei Fasanen, Kalbsmilchlein, jungen Hasen u. s. w. muß der Speck feiner und schmäler geschnitten werden, und ist dann auch eine feinere Spicknadel nötig. (Siehe Abbildung.)

Vom Räuchern und Einpökeln.

2087. Geräuchertes Fleisch. Rauchfleisch.

Das einzusalzende Fleisch muß vor allem frisch geschlachtet und völlig ausgekühlt sein. Man reibt es von allen Seiten mit Salz und etwas Salpeter gut ein, und rechnet dabei auf 28 Kilo (50 Pfund) Fleisch $2\frac{1}{4}$ Kilo (4 Pfund) Salz und 105 Gr. (6 Lot) Salpeter. Nun wird der Boden des Geschirrs, worein das Fleisch kommt, mit Salz bestreut, das Fleisch dann dicht dareingelegt, so daß dazwischen kein leerer Raum bleibt (zu welchem Zweck man die großen Stücke immer untenhin legt und mit den kleinern die leeren Zwischenräume ausfüllt), und hernach das Ganze mit Salz bestreut, mit Brettern bedeckt und gut beschwert. Nach einigen Tagen wird nachgesehen, ob das Fleisch Brühe gezogen hat; ist dies nicht der Fall, so wird von 2 Ltr. (2 Maß) Wasser und 560 Gr. (1 Pfund) Salz ein Salzwasser gekocht, solches ganz erkaltet über das Fleisch gegossen, und letzteres noch mehr beschwert, denn es muß von seiner Brühe überdeckt sein und darf durchaus nicht trocken liegen. Ein Schinken von 7—9 Kilo (12—16 Pfund) Schwere oder ein Brustkern braucht vier Wochen Zeit, bis er gehörig durchsalzen ist, größere Stücke noch länger; kleine sind in zehn bis zwölf Tagen schon gut. Sollte das Fleisch länger in seiner Brühe liegen müssen, als notwendig ist, so muß beim Kochen das Wasser einmal abge-

gossen und mit frischem ersetzt werden, um dem Fleisch seine zu große Schärfe zu benehmen. Beim Einsalzen streuen manche auch verschiedene Gewürze, wie Lorbeerblätter, Thymian, Zwiebeln, Knoblauch, Nelken, Pfeffer und Wachholderbeeren dazwischen, was jedoch nicht sehr ratsam ist, da das Fleisch dadurch zwar einen angenehmen Geschmack erhält, die Brühe aber leicht verdirbt. Das zum Räuchern bestimmte Fleisch wird alsdann aus der Brühe genommen, mit starkem Bindfaden durchzogen, und im gewöhnlichen Kamin oder in einer dazu bestimmten Rauchkammer nicht zu nahe aneinander aufgehängt. Der beste Rauch ist der von Wachholderreis. Kleinere Stücke dürfen nicht länger als vier bis fünf Tage im Rauch hängen. Ein mittelgroßer Schinken ist in zwei bis drei Wochen fertig, wenn ununterbrochen geräuchert wird; er soll dann etwas fest sein. — Das geräucherte Fleisch kann man in Holzasche stecken, oder an einem trockenen Orte aufhängen. — Man hüte sich vor zu starkem Räuchern; es wird dadurch das Fleisch rauh, und bekommt einen unangenehmen Beigeschmack.

2088. Pökelfleisch. Salzfleisch.

Hierzu dient jedes beliebige Stück Ochsenfleisch, dann Zungen und Schweinefleisch, welch' letzteres man nach Belieben abfetten kann. Alles muß ganz rein und frisch, jedoch völlig erkaltet sein. Das Fleisch wird wie voriges mit Salz und wenigem Salpeter, auch feinverwiegten Kräutern, als Lorbeerblättern, Salbei, abgestreiftem Majoran, Thymian, Basilikum, Zitronenkraut, Zwiebeln, Knoblauch, Nelken, Pfeffer und Wachholderbeeren, von allen Seiten eingerieben, dann dicht in ein Geschirr eingelegt, mit Salz bestreut, beschwert, und im weitern nach voriger Nummer behandelt, doch muß man es alle zwei Tage umkehren. Ist es gehörig durchsalzen, so wird es aus der Brühe genommen, in Wasser, worein man gewöhnlich ein Glas Essig gießt, abgekocht, und warm oder kalt serviert.

2089. Pökelfleisch auf andere Art.

Auf 33$^{3}/_{5}$ Kilo (60 Pfund) Fleisch wird 2$^{4}/_{5}$ Kilo (5 Pfund) Salz, worein 18 Gr. (1 Lot) feinzerstoßener Salpeter gemengt ist, eine Handvoll abgestreifter Rosmarin, ebensoviel Lorbeerblätter und 35 Gr. (2 Lot) gestoßene Nelken gerechnet. Nachdem das Fleisch mit diesem Salz gut eingerieben, wird es in eine Stande, die am Boden mit einem durch einen Zapfen verschließbaren Loche versehen ist, eingelegt, und zwischen jede Lage Fleisch etwas Gewürz und von den Kräutern eingestreut, das Ganze mit einem passenden Deckel bedeckt, und gut beschwert.

Die Brühe, welche sich hierbei am Boden sammelt, zapft man von Tag zu Tag ab, und gießt sie wieder über das Fleisch, es dabei wenigstens alle zwei Tage umwendend. Den hierbei abgenommenen beschwerten Deckel deckt man immer sorgfältig wieder darauf. Nach vierzehn Tagen bis drei Wochen sind die kleineren Stücke gut, allenfalls dabei befindliche Schinken brauchen vier Wochen. Geräuchert wird das Fleisch dann wie jedes andere Rauchfleisch.

2090. Schweinsknöchle in Salzlake.

Die dicken Teile der Füße, dann die Ohren, der Rüssel, oder besser der ganze Kopf, wird in Stückchen verhauen, und je 3²/₅ Kilo (6 Pfund) Knöchle mit 280 Gr. (½ Pfund) Salz und 18 Gr. (1 Lot) Salpeter eingerieben. Nun legt man die Knöchle dicht in ein Geschirr ein, indem man Lorbeerblätter, Pfeffer, Nelken und etwas Knoblauch dazwischengibt, und verwahrt sie, gut beschwert, sechs bis acht Tage an einem kühlen Ort, unter dieser Zeit sie öfters umkehrend. — Sind besonders, in Wasser abgekocht, zu Erbsen und Sauerkraut gut.

2091. Pökel- und Rauchfleisch auf holländische Art.

Man kocht 3²/₅ Kilo (6 Pfund) Kochsalz, 560 Gr (1 Pfund) Zucker, 105 Gr. (6 Lot) Salpeter und 11 Ltr. (10 Maß) Wasser auf dem Feuer auf, und stellt es dann zu gänzlichem Erkalten bei Seite. Nun wird 22—33 Kilo (40—60 Pfund) von den gröbsten Beinen befreites Rind- oder Schweinefleisch in eine reine Fleischstande so dicht wie möglich eingelegt, hier mit der kalten Brühe überschüttet, mit einem passenden Brett bedeckt und beschwert, und so vierzehn Tage liegen gelassen; doch muß es von Tag zu Tag umgewendet werden, und gänzlich von der Brühe überspült sein. Alsdann kann man das Fleisch in Wasser mit einem kleinen Büschelchen gutem Heu oder einem Bündelchen Heublumen abkochen, und warm oder kalt genießen. — Soll es geräuchert werden, so ist das Beste, es mit Wachholderholz zu räuchern. Man gebe dann nur Acht, daß es in nicht zu warmen Rauch kommt, weil es dadurch seinen Saft verliert und hart wird. Zu warm ist der Rauch, wenn das Fett an dem Fleisch zu schmelzen beginnt, und muß man in diesem Fall letzteres höher hängen, damit der Rauch etwas kälter an dasselbe kommt.

2092. Geräucherte Rindszunge.

Nachdem das Gröbste vom Gurgelknopf abgeschnitten, werden die Zungen (sechs bis acht Stück gerechnet) mit 18 Gr.

(1 Lot) Salpeter, ein wenig feingeschnittener Galganwurzel und 560 Gr. (1 Pfund) Salz gut eingerieben und genudelt, bis das Salz durchdringt. Alsdann gibt man dieselben nebst dem zurückgebliebenen Salz in ein Geschirr, belegt sie mit einem passenden Brettchen, das man gut beschwert, stellt sie acht Tage an einen kühlen Ort, und wendet sie täglich um. Sie werden nun in Bodendärme eingefaßt, mit starkem Bindfaden von vorn nach hinten dicht umbunden, so vierzehn Tage in Rauch gehängt, und bei Gebrauch dann mit einer Handvoll Heublumen und wenigem Salz in Wasser weichgekocht. — Schmackhafter werden die Zungen, wenn man sie, nachdem sie mit Salz eingerieben, noch mit Nelken, Zimt, Muskatnuß und verstoßenen Kardamomen einreibt.

2093. Einpökeln der Gänse.

Wenn die Gänse geputzt, ausgenommen, ausgewaschen und abgetrocknet sind, werden die Füße bis an's Knie abgehackt, die Schlegel und hernach die kurz abgehauenen Flügel, an welchen man vorn etwas von der Brust läßt, heruntergeschnitten, der Rücken genau an der Brust abgehackt, und letztere nun noch in der Mitte gespalten. Sämtliche Stücke reibt man alsdann mit Salz und Salpeter (auf vier Gänse 560 Gr. [1 Pfund] Salz und 26 Gr. [1 1/2 Lot] Salpeter gerechnet), wenigem zerriebenen Knoblauch und Thymian oder in dessen Ermangelung mit Majoran ein, und legt solche in eine kleine Stande oder einen steinernen, auch irdenen Hafen dicht neben- und aufeinander, wo man das Ganze beschwert, und so acht bis zwölf Tage pökelt. Nach dieser Zeit wird Stück für Stück herausgenommen, in Kleie umgewendet, in Papier eingewickelt und dann in leichten Rauch gehängt. Sie brauchen zum Räuchern zehn bis zwölf Tage, nach welcher Zeit man sie an einen luftigen Ort hängt. Bei Gebrauch wird das Papier abgenommen, die Stücke abgewaschen, in leichtem Salzwasser weichgekocht, und mit Meerrettig zu Tisch gegeben. — Die Brüste werden auch öfters roh aufgeschnitten, oder gekocht kalt serviert. — Sind die Gänse schon etwas alt gewesen, so kocht man die Stücke gewöhnlich in dürren Erbsen, Linsen oder Bohnen weich, und ißt sie damit, wo sie auch sehr gut schmecken.

Vom Transchieren.

Vorbemerkung. Der Zweck des Transchierens ist hauptsächlich der, gekochtem, gedämpftem oder gebratenem Fleisch durch richtiges Verschneiden und Zerlegen ein hübsches, gefälliges Aussehen zu geben; denn nichts ist unappetitlicher, als zerfetztes Fleisch, Geflügel ꝛc., und wenn solches noch so gut zubereitet wäre. Um aber das Transchieren in rechter Weise vornehmen zu können, sind einige recht scharfe teils dünne teils starke Transchiermesser, sowie eine starke, zweizinkige Transchiergabel notwendig.

2094. Rindfleisch.

Wir haben hier eines der in Nr. 253 bezeichneten Stücke im Auge. Nachdem es aus der Fleischbrühe auf ein Transchierbrett genommen, schneidet man das äußere Eckige ab, und das Fleisch über den Faden in schöne, fingerdicke Scheiben. Diese werden nun mit der Transchiergabel auf eine Platte in der Art zusammengeordnet, daß das Fett oben zu stehen kommt, und sie wie ein ganzes Stück aussehen, dies dann mit etwas heißer Fleischbrühe übergossen, und so serviert.

2095. Rinds- oder englischer Braten.

Derselbe wird in fingerdicke Stückchen, an deren jedem etwas Fett sein soll, verschnitten, welche man dann hübsch auf die Platte ordnet, und mit dem eigenen Safte begießt.

2096. Lendenbraten.

Schneidet man über den Faden in fingerdicke Scheiben, ordnet ihn hernach in seiner natürlichen Form oder im Kranz auf eine Platte, und begießt ihn mit seinem eigenen Safte.

2097. Gefüllte Kalbsbrust.

Die Brust wird der Länge nach unter den Knorpeln durchschnitten, und letztere in schöne Stücke geteilt (wobei man aber mit dem Messer nur leicht drücken darf, damit die Fülle nicht herauskommt), dann schneidet man die Rippen Stück für Stück nach ihrer natürlichen Einteilung mit der gehörigen Fülle ab.

2098. Kalbsnierenbraten.

Der Rückgrat muß schon roh durchgehackt sein. Man schneidet nun zuerst die Niere heraus und teilt sie in schöne Scheiben, dann löst man das lappige Stück Fleisch ab und schneidet es in kleinere Stücke, sowie die Rippen nach ihrer Einteilung. Wenn die Reihe an die großen Rippen kommt, teilt man solche. Beim Servieren legt man zu jeder Schnitte Braten ein Stück Niere.

2099. Kalbs-, Hirsch-, Reh- und Hammelsschlegel.

Die Gabel wird am Kniegelenk eingestochen, und das Fleisch über den Faden vom Rohrknochen abgelöst. Die Schnitten macht man dreifingerbreit und zweimesserrückendick.

2100. Schinken.

Wenn der Schinken nicht auf einmal verbraucht wird, schiebt man die Schwarte zurück, und nachdem alles Unreine beseitigt, schneidet man ihn, an seinem Ende anfangend, in länglichrunde, handgroße, dünne Blätter, und zwar so, daß an jedem etwas Fett ist; die Schwarte deckt man nach jedesmaligem Abschneiden wieder darauf. Wird dagegen der Schinken auf einmal verbraucht, so durchschneidet man ihn der Länge nach, am Rohrknochen hinauf, in zwei bis drei Stücke, und jedes dieser Stücke über den Faden in feine Blätter.

2101. Kalbskopf.

Zuerst werden die Ohren abgeschnitten, dann die Haut mit dem Fleisch an den Backen, und zuletzt die übrige Haut. Nun schneidet man alle Haut und das Fleisch in dreifingerlange und ebenso breite Stücke, die Zunge aber in kleine Stückchen, und gibt das Ganze im Kranz auf die Platte. In die Mitte legt man das Hirn, welches in der Küche, nachdem das andere transchiert ist, durch einen Stich in die Hirnschale herausgelöst wird.

2102. Gefüllter Wildschweinskopf.

Wird selten auf einmal ganz verschnitten, weil er meist sehr groß ist. Man fängt mit dem Verschneiden am Halse an, schneidet fingerdicke Schnitten in der Runde ab, und teilt solche in zwei Teile. (Wegen Aufbewahrung des Uebbriggebliebenen vom Kopf s. Nr. 1352 am Schluß.)

2103. Hirschziemer.

2104. Rehziemer.

Man löst mit dem Messer das Fleisch vom Rückgrat ab und verschneidet es der Quere nach in drei bis vier Stücke, welche auf einen Transchierteller gebracht und der Länge nach zu kleineren Stücken verschnitten werden. Diese ordnet man auf das unterdes auf eine warme Platte gelegte Gerippe des Ziemers, so, daß letzterer wieder wie ganz aussieht, und wird solcher dann mit der heißen Sauce übergossen.

2105. Hase.

Man löst die Schenkel ab, und zerteilt sie in kleinere Stücke. Das übrige transchiert man nach obigem Ziemer. Will man den Hasen ganz auf der Tafel erscheinen lassen, so schiebt man die Stücke wieder in ihre natürliche Lage zusammen.

2106. Spanferkel.

Damit, was das Beste am Spanferkel ist, die Haut rösch bleibt, muß das Transchieren schnell geschehen. Schon in der Küche wird ein tiefer Schnitt in das Genick gemacht (s. Nr. 1196); bei diesem Einschnitt beginnt das Transchieren; man schneidet nämlich den Kopf ab, und spaltet ihn in der Mitte, nachdem man zuvor so viel Haut, als man mit dem Messer erreichen kann, weggeschnitten. Das Hirn wird mit Salz und Pfeffer bestreut, und mit den übrigen Kopfteilen besonders herumgereicht. Alsdann schneidet man das Spanferkel der Länge nach auseinander, löst die Vorder- und Hinterschenkel ab, zerlegt jeden bei dem Gelenk in zwei Teile, und schneidet alles übrige in zweifingerbreite Stücke. Die Stücke müssen in der Schüssel so liegen, daß die Haut oben ist.

2107. Indian.

Zuerst schneidet man den Kopf ab, dann werden die Schenkel losgelöst, indem man das Messer zwischen dem Schenkel und dem Körper einsetzt, und dasselbe mit der Schneide etwas nach außen hindreht, wodurch ersterer leicht aus seinem Gelenk gehoben wird. Er wird nun im zweiten Gelenk noch einmal durchschnitten, ebenso durchschneidet man die beiden Flügel im Gelenk und teilt sie noch. Das Brustfleisch wird der Länge nach von dem Gerippe abgelöst und in schöne Stückchen zerlegt, der Rücken mit einem starken Messer gleichfalls in schöne Stückchen zerhauen, und alles auf der Platte in gehöriger Ordnung aufgeschichtet, die weißen Bruststückchen möglichst obenauf. Ist es ein starker Indian, so verhaut man das Gerippe auf dem reinen Hackstock in kleinere Stücke, und gibt solche auf einer Platte extra zu Tisch.

2108. Gefüllter Indian. Gefüllte Gans.

Hier schneidet man zuerst den Kropf heraus und transchiert im übrigen nach voriger Nummer. Beim Ordnen der Stückchen auf die Platte legt man zu jedem etwas Fülle, und einen Teil von der gefüllten Kropfhaut.

2109. Fasan.

Wird wie der Indian transchiert, nur schneidet man dünnere Stückchen.

2110. Gans. Ente.

Schenkel und Flügel werden abgeschnitten und geteilt, und von der Brust halbfingerdicke und fingerlange schiefe Stücke, die sogenannten Pfaffenschnitze geschnitten, oder man schneidet die ganze Brust aus, und teilt sie in kleine Stückchen. Das übrige Verfahren ist wie beim Indian (Nr. 2107).

2111. Kapaun.

Die Gabel wird an der Brust angesetzt, und der Hals abgeschnitten, dann die Schlegel abgelöst, und solche im Gelenk wieder in zwei Teile geteilt. Hernach durchschneidet man beide Flügel am Gelenk, etwas von der Brust daranlassend, löst das Brustbeinchen in der Nähe des Halses ab, teilt die Brust in dünne Schnitten, schneidet den großen Brustknochen rechts und links von den Rippen weg, und macht aus dem Rücken drei Stücke.

2112. Huhn. Rebhuhn.

Es werden gewöhnlich sechs Stücke gemacht: zuerst die Schlegel losgelöst und die Flügel durch das Brustgelenk abgeschnitten, doch so, daß noch etwas von der Brust daranbleibt, und die Brust dann der Länge nach vom Rücken getrennt und quer durchschnitten.

2113. Huhn, Rebhuhn auf andere Art.

Die Schlegel werden abgeschnitten, der Rücken samt dem Bürzel von der Brust gelöst, und diese in zwei Teile geteilt, so, daß an jedem Flügel die halbe Brust hängt.

2114. Ganz junge Hühner. Tauben.

Werden erst der Länge nach über die Brust hin zerteilt, dann jeder Teil nochmals in der Mitte quer durchgeschnitten, so daß die Brust am Flügel bleibt, wodurch man vier Teile erhält.

2115. Schnepfe.

Nachdem der Kopf abgeschnitten, wird die Schnepfe der Länge nach gespalten, und die Schenkel losgelöst, die Brust vom Rücken getrennt, und dieselbe der Länge nach durchschnitten. Die Stückchen kommen hübsch auf die Schüssel zu liegen, oben-

auf in die Mitte der Kopf, und es wird das Ganze dann mit Schnepfenbrot (s. Nr. 1171) garniert. — Kleinere Vögel spaltet man nur einfach der Länge nach.

2116. Lerchen, Krammetsvögel, Wachteln.

Werden ganz serviert.

Anmerkung. Alles hier angegebene Fleisch und Geflügel wird vor dem Servieren mit zwei bis drei Eßlöffelvoll von seinem eigenen Safte begossen.

Anhang.

2117. Verzuckerte Johannisbeeren.

Zu 560 Gr. (1 Pfund) schönen, reifen Johannisbeeren wird 140—210 Gr. (8—12 Lot) trockener Zucker gestoßen, solcher durch ein feines Seidensieb gesiebt, und an die Wärme gestellt, dann kocht man weitere 105 Gr. (6 Lot) Zucker mit einem Gläschen Wasser, bis er anfängt dicklich zu werden und zwischen die Finger genommen etwas klebt, und stellt ihn hernach bei Seite, bis er halb erkaltet ist. Nun nimmt man die Johannisbeerträubchen an den Stielen, tunkt jedes in den gekochten Zucker, läßt sie gut ablaufen, und legt sie so lange auf ein Sieb, bis sie gänzlich abgelaufen, doch noch feucht sind, hernach nimmt man wieder jedes am Stiel, bestreut es dicht mit dem gesiebten, noch warmen Zucker, legt alle jetzt auf Papier, um sie in abgekühltem Ofen zu trocknen, und ordnet sie sodann auf mit Johannisbeerlaub belegte Teller. (Siehe Abbildung.)

Anmerkung. Auf diese Art können auch Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren u. s. w. verzuckert werden. Je feiner dabei der Zucker gestoßen ist, je schöner sieht das Obst. Bei Erd- und Himbeeren muß man, wenn keine Stiele daran sind, behufs des Ueberzuckerns einen Draht oder ein spitziges Hölzchen oder eine Gabel hineinstecken, was später, wenn die Früchte getrocknet sind, wieder entfernt wird.

2118. Glacierte Kastanien.

Es wird 560 Gr. (1 Pfund) Zucker geläutert (Nr. 2041), und zum Bruch (Nr. 2046) gekocht. Nun werden schöne gebratene Kastanien geschält, an Hölzchen gesteckt, in vorerwähntem Zucker umgewendet, und dann so lange im Kreise gedreht, bis der Zucker sich glaciert hat und trocken ist, worauf man sie in

ein Zuckersieb legt, und später in Papier eingewickelt aufbewahrt.

2119. Geröstete oder gebratene Kastanien.

In die rohen Kastanien wird mit einem Messer je ein kleiner Einschnitt gemacht, und so alle in einer eisernen Pfanne mit einer Handvoll Salz langsam ungefähr eine halbe Stunde geröstet. Ist eine zur Probe herausgenommene Kastanie dann derartig weich, daß sie beim Zerdrücken nicht gänzlich zerfällt, so nimmt man sämtliche heraus, schüttet sie auf ein Tuch, und reibt sie in demselben ab. Sie werden nun in eine bauschige, auf eine Schüssel gelegte Serviette gegeben, letztere darübergeschlagen, daß die Kastanien nicht erkalten, und solche mit frischer Butter zu Tisch gebracht. — Kann man eben so gut im Ofen braten. Man gibt dann die Kastanien nach dem Einschneiden in ein aufgeschlagenes Blech oder auf eine irdene Platte, worauf eine Handvoll Salz ist, und bringt sie eine Stunde in den Ofen. — Die Einschnitte in die Frucht dürfen nie unterlassen werden, weil sie im andern Fall zerplatzte, sobald sie heiß würde.

2120. Weiße Zeltchen.

140 Gr. (1/4 Pfund) fein gestoßener und ganz fein gesiebter Zucker wird mit dem Saft einer Zitrone und so viel Wasser angerührt, daß es ein ganz dickes Mus gibt, welches man in ein kleines Pfännchen nimmt, und unter fortwährendem Umrühren mit einem neuen Kochlöffel oder Holzspänchen so lange an einen heißen Ort oder auf's Feuer stellt, bis es heiß ist. Nun reibt man ein Blech mit feinem Oel oder Wachs ab, und läßt von der Masse kleine Tropfen darauf fallen, diese stellt man über Nacht auf dem Blech zum Trocknen, und nimmt die Zeltchen alsdann ab.

2121. Rote Zeltchen.

Werden wie vorige bereitet, nur kommt der Saft von blos einer halben Zitrone, und statt Wasser so viel Erbselsaft (Nr. 1924) dazu. — Der Zitronensaft kann auch gänzlich wegbleiben.

2122. Zitronenzeltchen.

Ein Eßlöffel Tragant wird in so viel Zitronensaft gelegt, daß er gerade darin weichen kann, und so einen Tag stehen gelassen. Nun reibt man vier schöne Zitronen an 560 Gr. (1 Pfund) vom schönsten Zucker ab, stößt diesen so fein wie möglich, und mengt ihn mit einem großen Eßlöffelvoll präpariertem Weinstein untereinander. Hiervon nimmt man dann,

bis die Masse verbraucht ist, je **zwei** Eßlöffelvoll in den Mörser, thut so viel von dem Tragant dazu, daß es ein festes Teiglein gibt, und stößt dieses eine gute Viertelstunde. Hernach werden kleine Stücke davon genommen und zu Würstchen gewargelt, solche in ganz kleine Stückchen verschnitten, und deren jedes auf der Hand zu einem Kügelchen gerundet, welche Kügelchen man mit ausgestochenen hölzernen Mödelchen zu Zeltchen in der Größe eines Fünfpfennigstückes drückt, und auf ein Brettchen zum Trocknen legt.

2123. Bonbons oder Feuersteine.

560 Gr. (1 Pfund) Zucker wird mit $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) Wasser und einem Eßlöffel Essig nach Nr. 2046 zum Bruch gekocht, und muß alsdann mit einem Pinsel oder Schwämmchen, das fortwährend in kaltes Wasser getaucht wird, immer an der Pfanne herum abgewischt werden. Nun mengt man einige Tropfen Zitronensaft oder Bergamotöl darunter, gießt die Masse zweimesserrückendick auf ein mit feinem Oel abgeriebenes Blech, und drückt, wenn solche halb erkaltet, mit einem langen, etwas dicken Messerrücken kleine Vierecke ein. Nach gänzlichem Erkalten werden die Stückchen abgebrochen, und jedes einzeln in Papier eingewickelt.

2124. Chocoladetäfelchen.

$1^7/_{10}$ Kilo (3 Pfund) Kakao wird leicht wie Kaffee gebrannt, damit man die Haut ablösen kann, letztere dann entfernt, der Kakao fein in einem eisernen Mörser gestoßen, und auf ein Kohlenfeuer gestellt. Ist er hier unter beständigem Stoßen warm geworden, so nimmt man ihn unter fortwährendem Stoßen weg, bis er kalt werden will, wo man ihn wieder zur Wärme bringt. Auf diese Art wird fortgemacht, bis der Kakao so fein wie Mehl ist, was längere Zeit erfordert. Nachdem er ganz fein und flüssig, gibt man $1^7/_{10}$ Kilo (3 Pfund) feingestoßenen Zucker, 18 Gr. (1 Lot) Vanille, 26 Gr. ($1^1/_2$ Lot) Zimt und ebensoviel Nelken (alles fein gestoßen) darein, mengt das Ganze gut untereinander, und bringt von der Masse immer 35 Gr. (2 Lot) in jedes der dazu bestimmten Förmchen. Diese klopft man auf dem Tisch auf, damit die Masse gleich zu stehen kommt, läßt letztere erkalten, schlägt die Täfelchen dann aus den Formen, und wickelt sie, sobald sie trocken sind, in Papier.

2125. Molken oder Schotten.

1 Ltr. (1 Maß) süße Milch wird in eine Pfanne genommen, etwas Zitronensaft dareingedrückt, und dies auf dem

45*

Feuer so lange gerührt, bis es geronnen ist. Dann schüttet man es durch ein Tuch, füllt die durchgelaufenen Molken (Schotten) heiß in Gläser ein, und trinkt sie sofort.

2126. Guter Weinessig.

Man verwendet dazu geringen oder abgängigen Wein, doch muß er hell sein. Er wird in eine große steinerne Flasche oder ein sonstiges dazu bestimmtes Gefäß eingefüllt, eine reine Essigmutter (s. Anmerkung) dazugegeben, das Gefäß gut zugemacht, und an einen temperiert warmen Ort gestellt. Nach vier bis sechs Wochen kann der Essig schon gut sein. Es wird dann gewöhnlich so viel auf einmal herausgenommen, um für einige Zeit genug zu haben, und dies durch das gleiche Quantum Wein ersetzt, weil die Flasche immer gefüllt sein muß. — Sehr gut ist es, wenn, statt mit einem Stöpsel, mit einer Zwiebel die Flaschenöffnung verschlossen wird, und zwar so, daß die auswachsende Seite der Zwiebel in den Essig schaut. Es wird hernach noch ein leinenes Fleckchen darübergebunden.

Anmerkung. Der Essig muß jährlich zweimal ausgeleert werden, (viele nehmen dieses Geschäft das einemal gern am Charfreitag vor,) wo man dann die Flasche ausschwenkt, und die Essigmutter in reinem Wasser abwäscht. Letztere bringt man sodann wieder in die Flasche, gießt den Essig dazu, und stellt ihn zugebunden wieder an seinen Ort. Unterließe man dieses Umleeren, so würde die Mutter absterben, und der Essig zu Grunde gehen. — Die Essigmutter bekommt man bei Essigsiedern oder von Haushaltungen, wo reiner Essig gehalten wird. Man benützt ein halbhandgroßes Fleckchen davon.

2127. Guter Mostessig.

Wird gleich dem Weinessig bereitet, nur nimmt man Most dazu. Die Essigmutter darf hierbei nicht alt sein.

2128. Estragonessig. Kräuteressig.

Eine große Handvoll frisch gepflückte, von den Stielen abgestreifte Estragonblätter, einige Schalotten, ebensoviel Knoblauchzehen, etwas Muskatblüte, 35 Gr. (2 Lot) Pfefferkörner und acht bis zehn Stück Nelken werden in eine große Flasche oder einen steinernen Topf gegeben, und 6½ Ltr. (6 Maß) guter Weinessig daraufgegossen, das Gefäß dann mit Papier und Bindfaden gut umbunden, und vier Wochen lang an einen warmen Ort gestellt. Nach Verlauf dieser Zeit wird der Essig abgeseiht, in kleine Flaschen eingefüllt, und gut verpfropft an einem kühlen Ort aufbewahrt.

2129. Himbeeressig auf gewöhnliche Art.

Recht reife Himbeeren werden in ein irdenes Geschirr genommen, und zwei Tage in den Keller gestellt, hernach durch ein leinenes Tuch oder in einer Presse durchgepreßt, und das Durchgepreßte sofort vierundzwanzig Stunden an einen kalten Ort gebracht, um sich zu setzen. Nun schüttet man es bis auf den Satz ab, und mengt das Abgegossene unter guten Weinessig, auf je 1 Ltr. (1 Maß) Essig $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) Saft rechnend. Der Himbeeressig wird dann in Flaschen gefüllt, und gut verpfropft zum Gebrauch aufbewahrt. — Soll für das ganze Jahr genugsam hiervon vorhanden sein, so wird der gemischte Essig in einer großen messingenen Pfanne eine Viertelstunde lang gekocht, und dann erkaltet in die Flaschen gefüllt. Er darf jedoch nicht in der Pfanne erkalten, auch darf hierzu kein Kastrol oder eisernes Geschirr in Anwendung kommen, weil sonst die Farbe des Essigs schillern würde.

2130. Birnenwein.

Süße, saftige Birnen sind die geeignetsten zur Bereitung dieses Weines, der, richtig behandelt, dem Champagner gleicht. Nachdem sie auf dem Reibeisen gerieben, wird das Geriebene durch ein Tuch oder eine sonstige kleine Presse gepreßt, und der Saft sodann in ein Fäßchen oder bei kleinerer Quantität in starke Flaschen gefüllt, wo man auf die Oeffnungen je ein Stückchen Leinwand legt, und das Ganze zwei bis drei Tage ruhig stehen läßt, bis der Saft in eine lebhafte Gährung kommt. Es wird sich viel Schaum zeigen, und die Hefe über die Oeffnung der betreffenden Gefäße herausdringen. Ist später alles wieder zur Ruhe gekommen, so füllt man Fäßchen oder Flaschen mit dem nämlichen gegorenen Saft auf, doch nicht zu voll, damit gut verkorkt oder gespundet werden kann. Das zu den Flaschen zu verwendende Korkholz muß man zuvor siedend heiß abbrühen, um es ganz fest in die Flaschen zwingen zu können, die dann noch gut mit Bindfaden überbunden und verpicht werden. Nach fünf bis sechs Wochen ruhigen Liegens im Sande im Keller ist der in Flaschen gefüllte Wein zu gebrauchen. In's Fäßchen wird nach dieser Zeit ein Hahnen gesteckt und der Wein dann in Bouteillen abgezogen, welche man wie obige Flaschen gut verpfropft, mit Bindfaden überbindet und mit den Hälsen in Küblerpech eintaucht. So behandelt, hält sich dieser Wein ein halbes Jahr.

2131. Guter Senf.

Acht bis zwölf große Zwiebeln, besser Schalotten, 280 Gr.

(½ Pfund) gewaschene ausgegrätete Sardellen und ebensoviel Kapern wird zusammen recht fein verhackt, und dann in 6½ Ltr. (6 Maß) gutem Weinessig eine Viertelstunde gekocht. Unterdes gibt man in eine große Schüssel 1⁷⁄₁₀ Kilo (3 Pfund) grünes und ebensoviel braunes Senfmehl, treibt den Essig nun durch ein Haarsieb, rührt ihn langsam an das Senfmehl und dann an das Ganze noch 140 Gr. (¼ Pfund) feines Salatöl, und füllt hernach den Senf in die bestimmten Senftöpfe.

2132. Französischer Senf.

70 Gr. (4 Lot) ausgewaschene und ausgegrätete Sardellen, um neun Pfennig Kapern und nach Belieben auch etwas Knoblauch und Zwiebel wird fein breiartig gehackt, dann 70 Gr. (4 Lot) französisches Senfmehl mit wenigem siedenden Wein angebrüht, so, daß man es kaum rühren kann, das Gehackte, sechs Eßlöffel feines Salatöl und so viel Kräuteressig dazugegeben, bis der Senf die rechte Dicke hat, und dieser nun stark gerührt und in Senftöpfe eingefüllt.

2133. Gewöhnlicher süßer Senf.

Man nimmt 3¼ Ltr. (3 Maß) Trauben- oder Birnensaft (Most) in einen Tiegel, und läßt den dritten Teil davon einsieden, dann mischt man zur Hälfte grünes und zur Hälfte braunes Senfmehl gut untereinander, schüttet nach und nach den siedenden Saft darauf, bis es, da der Senf immer wieder anzieht, einem ganz dünnen Mus gleicht, rührt das Ganze fein ab, damit keine Klümpchen bleiben, läßt es über Nacht in der Schüssel stehen, rührt es nun nochmals durch, und füllt den Senf in die bestimmten Töpfe.

2134. Gewöhnlicher Senf.

70 Gr. (4 Lot) braunes und ebensoviel gelbes Senfmehl, 140 Gr. (¼ Pfund) Zucker, ⅜ Ltr. (1½ Schoppen) guter Essig und einige Nelken wird zusammen aufgekocht und gleich heiß eine halbe Stunde gerührt. Nach vollständigem Auskühlen wird der Senf dann in Flaschen eingefüllt.

2135. Gewöhnlicher Senf auf andere Art.

1½ Ltr. (1½ Maß) Wein, ebensoviel Weinessig, ein Stück Zucker, ein Stückchen Zimt und ein paar Zwiebeln wird zusammen so lange gekocht, bis es nur noch 1 Ltr. (1 Maß) ist, mit diesem das wie oben hergerichtete Senfmehl angerührt, und der Senf, nachdem Zwiebel und Zimt entfernt, nach Nr. 2133 beendet.

2136. Gebackene Petersilie.

Hiermit kann man alle gebackenen Fleischgattungen oder Fische, welche ohne Sauce serviert werden, garnieren. — Die von den gröbsten Stielen befreite Petersilie wird rein gewaschen, und, nachdem sie gut abgelaufen ist, in dem Augenblick, wo man das letzte zum Backen bestimmte Stück aus der Pfanne nimmt, in das nämliche heiße Schmalz gelegt, wobei letzteres sehr stark aufzischen wird. Hat es sich wieder gegeben, so wird die Petersilie augenblicklich herausgenommen, da sie sonst schwarz würde; solche muß rösch, aber nichtsdestoweniger schön grün sein. Sie wird nun noch mit Salz bespreugt, und sodann über die ausgebackenen Sachen gegeben.

2137. Spinattopfen.

Einige Handvoll frischer, fetter, grüner, von den Stengeln abgestreifter Spinat wird gewaschen, nach Ablaufen einigemal überwiegt, und im Mörser fein gestoßen. Nun preßt man das Gestoßene, wobei sich viel Saft befinden wird, gut durch ein starkes Tuch, und stellt das Ausgepreßte auf einem Zinnteller oder in einem kleinen Kastrol an einen warmen Ort, auch auf einen Topf mit kochendem Wasser, oder läßt es in einem messingenen Pfännchen oder einem irdenen Geschirr ein wenig kochen, bis der Spinat zusammengeronnen ist und das Wasser sich von ihm scheidet. Nachdem das Ganze in ein Sieb oder ein nasses Tuch gegossen, läßt man das Wasser davon ablaufen, und verwendet den Topfen nach Belieben.

2138. Honig von Aepfelschalen.

Aepfelschalen und alle Abfälle von den Aepfeln, als Kernhaus samt den Kernen, Butzen u. s. w., werden in einem irdenen Kochgeschirr mit Wasser tüchtig verkocht, hernach das Ganze durch ein Tuch gepreßt, und der dadurch gewonnene Saft so lange langsam gekocht, bis er Honig ist. — Auf diese Art kann man guten Honig fast ganz umsonst sich verschaffen, namentlich im Winter, wo die Bereitung im Ofen geschehen kann. — Besonders für Kinder zu empfehlen.

2139. Gestoßene Lorbeerblätter.

Grüne frische Lorbeerblätter werden, damit sie ihre schöne Farbe nicht verlieren, in einem bereits ganz erkalteten Ofen getrocknet, dann gestoßen und gesiebt, und so aufbewahrt.

2140. Thymian zu trocknen.

Der Thymian wird, ehe er zur Blüte kommt, abgeschnitten,

in abgekühltem Ofen oder schnell an der Sonne getrocknet, dann abgestreift und in Papierdüten aufbewahrt.

Anmerkung. Auf diese Art kann man alle Küchenkräuter für den Winter aufbewahren.

2141. Kräuterpulver.

Man nimmt, nach Belieben, Thymian, sogenanntes Kuttelkraut, Basilikum, Estragon, Majoran, Zitronenkraut, Petersilie, Ysop, Bohnenkraut, Salbei und feine Sellerie und Lorbeerblätter, von jedem gleichviel, streift diese Kräuter ab, gibt sie in einen abgekühlten Ofen oder an einen warmen, schattigen Ort, und trocknet sie so lange, bis man die Blätter zwischen den Fingern zu Pulver reiben kann. Alsdann werden sie verrieben oder im Mörser gestoßen, durchgesiebt, in Gläser eingefüllt, und hierin gut verpfropft zum Gebrauch aufbewahrt. — Verwendet man bei saurem Ragout, Wildpret, Boeuf à la mode ꝛc.

2142. Kartoffelmehl.

Vierundzwanzig bis dreißig Stück große gewaschene und geschälte Kartoffeln werden auf dem Reibeisen gerieben, in eine große Schüssel gethan, vieles kaltes Wasser darübergegossen, und das Ganze mit einem reinen Kochlöffel durchgerührt. Alsdann breitet man ein Tuch über eine zweite Schüssel, schüttet die Kartoffeln samt dem Wasser darein, nimmt das Tuch an beiden Enden, und windet es mit einer zweiten Person fest aus, worauf man die Kartoffeln wieder in die Schüssel bringt, noch etwas Wasser darangießt, solche hernach auf gleiche Weise noch einmal durchwindet, und das Durchgewundene neuerdings zu dem Wasser gibt. Nach zwei Stunden wird sich das Mehl als Satz am Boden gesetzt haben. Das Wasser wird jetzt abgegossen und frisches darübergeschüttet, dies, nachdem das Mehl sich wieder gesetzt hat, neuerdings abgegossen, und so fortgefahren, bis das Wasser klar ist. Beim letzten Abgießen bringt man das Kartoffelmehl mit einem Schäufelchen in eine reine, breite, flache Schüssel, stellt es zum Trocknen an einen warmen Ort, und wühlt es während des Trocknens öfters auf. Ist es durchaus trocken, so wird es in Papier eingewickelt, und in Schachteln zum Gebrauch aufbewahrt.

2143. Einbeizung.

Das zum Einbeizen bestimmte Fleisch wird mit nur wenigem Salz eingerieben, und kleine Stücke in ein steinernes oder irdenes Geschirr gelegt, große in eine Stande. Dann werden auf ungefähr 3²/₅ Kilo (6 Pfund) einige in Scheiben

geschnittene Zwiebeln, etliche verschnittene gelbe Rüben, eine halbe Selleriewurzel, mehrere Lorbeerblätter, einige fein abgeschälte Zitronenschalen, sechs bis acht Gewürznelken, ebensoviel Pfefferkörner, ein Sträußchen Estragon und nach Belieben eine oder zwei zerdrückte Knoblauchzehen und, was sehr gut ist, ein Zweiglein frisches Tannenreis dazugegeben, und das Ganze mit gutem Weinessig derartig übergossen, daß solcher bis an die Oberfläche des Fleisches geht. Nun deckt man ein Brettchen darüber, beschwert dies, damit das Fleisch niedergedrückt wird, und kehrt letzteres täglich um. In einigen Tagen ist es verwendbar.

2144. Trockene Beize.

Eine Handvoll abgestreifte Petersilie, ein Sträußchen Thymian, eine zerdrückte Knoblauchzehe, eine verschnittene Zwiebel, einige Nelken und eine Messerspitze wo möglich weißer Pfeffer wird in einer Schüssel untereinandergemengt. Nun legt man das zum Beizen Bestimmte (Fleisch, Leber, Geflügel, Kalbsmilchlein) auf die Hälfte dieser Kräuter, gibt die andere Hälfte darüber, und stellt das Ganze, mit einem Deckel bedeckt, an einen kühlen Ort. Nach acht bis zwölf Stunden ist das Dazwischengelegte gebeizt und verwendbar, und man bereitet daraus dann Ragouts, Pasteten u. dgl.

2145. Fettaufsatz.

Der Fettaufsatz wird in länglicher oder runder Form gebildet, je nachdem er eine Speise zu tragen hat; im erstern Falle kann man einen hohen länglichen Schachteldeckel dazu verwenden, im letztern Falle wird ein eigens gebackener Laib Brot als Grundlage bestimmt. Nun werden $1\frac{7}{10}$ Kilo (3 Pfund) Butter und ebensoviel schön weißes Schweinefett nebst dem Saft einer halben Zitrone leicht gerührt, damit der bestimmte Deckel oder Brotlaib sowohl von der Seite als oben überstrichen, und der Aufsatz, sobald das ganze Fett angebracht ist, im Keller oder an einem andern kühlen Ort fertig gemacht. Nachdem das Fett etwas fest geworden, wird es mit einem besonderen hölzernen Schäufelchen glattgestrichen, und der ganze Aufsatz mit frischen Blumen und frischem Laubwerk in Kränzen oder Bouquets ringsum verziert, was dadurch geschieht, daß man die Stiele der Blumen ꝛc. in das Fett einschiebt, wobei sehr gut ist, wenn man vorher mit dem Messer eine Ritze und dadurch eine Zeichnung vormacht. Alsdann wird eine rohe rote Rübe auf dem Reibeisen gerieben, das Geriebene durch ein Tuch gepreßt und so viel Saft in 280 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfund) halb schaumig abgerührte Butter gerührt, bis solche schön rosenrot aussieht,

diese Butter nun sogleich in eine Butter- oder Backspritze, welche mit einem Röhrchen und vorn mit einem Stern versehen ist, auch in eine Papierdüte eingefüllt, und daraus, nach der Abbildung, Streifchen an den fertigen Sockel, als Garnierung, oben und um den Rand herum gespritzt. Hernach wird 105 Gr. (6 Lot) Chocolade, am besten ohne Zucker, also Kakaomasse, entweder gerieben, oder in einer Schüssel auf heißer Herdplatte oder im Ofen weichgemacht und mit einem Kochlöffel zerdrückt, dieselbe im letztern Fall nach Erkalten dann gleichfalls unter 280 Gr. (1/2 Pfund) halb schaumig gerührte Butter gemengt, und letztere noch so lange gerührt, bis sie wieder fest und leicht geworden, wo man sie dann ganz so wie die rote Butter einfüllt und verwendet. Zuletzt schneidet man ein Papier etwas kleiner als der obere Rand des Aufsatzes ist, legt es über letzteren, und überstreut solches mit kleingehackter Sulz. Der Aufsatz wird nun mittels zweier Fischschaufeln auf eine mit einer Serviette bauschig belegte Platte gestellt, das bestimmte Gericht auf den Fettsockel gegeben, und das Ganze zu Tisch gebracht. (Siehe Abbildung bei gesulztem gefüllten Wildschweinskopf.)

2146. Fettaufsatz auf einfachere Art.

Der Aufsatz wird wie voriger mit dem Fett gehörig geformt und etwas glattgestrichen. Alsdann belegt man das Fett dicht mit schöner Gartenkresse oder in deren Ermangelung mit abgezupfter feiner Petersilie, so, daß das Ganze einem grünen Berg ähnlich sieht, doch soll das weiße Fett dazwischen gesehen werden. Diese Arbeit muß geschehen, ehe das Fett fest wird, damit das Grüne sich leichter anklebe, indem es sonst immer wieder herunterfallen würde. Der Aufsatz wird nun gleich vorigem mit einem Papier belegt und mit Sulz bestreut, auch ebenso auf eine mit einer Serviette belegte Platte gestellt, und alsdann mit dem betreffenden Gericht serviert. (Siehe Abbildung bei verziertem Schinken.)

2147. Luftspeck. Spickspeck.

Es wird von einem nicht zu fetten Schwein die ganze Speckseite abgelöst, ohne irgend Fleisch daran zu lassen, dann der Speck ganz stark mit Salz, worunter 9 Gr. (1/2 Lot) Salpeter ist, eingerieben, und so die Speckseite ein bis zwei Stunden liegen gelassen, hernach wird sie in ein Tuch eingeschlagen, zwischen zwei Bretter gelegt, und an einem kalten Ort drei bis vier Wochen aufbewahrt, nach welcher Zeit man dieselbe an einem trockenen luftigen Ort, im Sommer wo möglich

in einer nicht zu warmen Kammer, wo Luft durchzieht, aufhängt. — Dieser Speck ist weitaus dem geräucherten beim Spicken vorzuziehen.

2148. Wildschwein für den ganzen Sommer einzukochen.

Das hergerichtete Wildschwein wird, noch ganz frisch, in nicht zu große Stücke verhauen, und von den stärksten Knochen befreit, dann mit Wasser, Wein und Essig, jedes zu gleichen Teilen, in einem großen Kessel zum Feuer gethan, und achtzehn bis vierundzwanzig verhauene Kalbsfüße und das nötige Salz dazugegeben. Bei beginnendem Kochen schäumt man gut ab, gibt alsdann zwölf Stück Gewürznelken, 9 Gr. (1/2 Lot) Muskatblüte, eine Handvoll zerdrückte Wachholderbeeren, zwölf Lorbeerblätter, einen Selleriekopf, eine verschnittene gelbe Rübe und drei verschnittene Zwiebeln darein, und läßt das Wildpret so lange kochen, bis es halb weich geworden, was daran zu erkennen ist, wenn ein herausgenommenes Stück, indem man mit dem Messer hineinschneidet, nicht mehr blutigrötlich aussieht; zu weich darf das Wildpret jedoch *nicht* werden. Es wird nun herausgelegt, und noch einmal von den gröbern Knochen befreit. Ist alles in dieser Weise hergerichtet, so werden in eine eichene Einmachstande, welche man in den Keller an ihren bestimmten Platz stellt, etwas Wachholderbeeren geworfen, die erkalteten Fleischstücke dareingelegt, auf die Stande ein reiner Korb oder Seiher gestellt, und darüber ein grobes leinenes Tuch gebreitet, worein man nun den bereits erkalteten Absud schüttet, so daß er auf das Fleisch abläuft; er muß zuletzt über dasselbe hergehen, wo man sodann den Korb oder Seiher nebst Tuch abnimmt. Den andern Tag wird das Wildpret noch mit zerlassenem Rindsnierenfett zweifingerdick übergossen, welches man, so oft von ersterem herausgenommen wird, dann abnimmt, zerläßt und das zurückbleibende Wildpret wieder damit zugießt. — Auf diese Art hat man den ganzen Sommer das schmackhafteste Wildfleisch. Dasselbe gewährt zugleich den Vorteil, daß man, je nach Bedürfnis, augenblicklich eine kalte Platte hat, welche man dann mit Aspik verziert, oder man kann nach Nr. 773 eine Sauce bereiten, und das Wildpret darin aufkochen. — Die zurückgebliebenen *Kalbsfüße* können *sauer eingemacht*, oder nach Nr. 1271 als *Fußsalat* verwendet werden.

2149. Stockfisch zu weichen.

Die Stockfische werden in ein ihrer Länge angemessenes hölzernes Geschirr gelegt, mit kaltem Wasser überschüttet, und

zehn Minuten darin liegen gelassen, dann herausgenommen und aufrecht auf die Schweife gestellt, damit sie vierundzwanzig Stunden so trocknen. Nun werden sie mit einem Hammer geklopft oder, namentlich wenn man sie im Quantum weichen will, auf einer Hanfreibe so lange gerieben, bis man sie leicht biegen kann, sodann in leichte, nicht zu kalte Lauge gelegt, und drei Tage darin liegen gelassen, worauf man sie herausnimmt und etwas ablaufen läßt. Hernach schneidet man sie auf einem Brett mit einem schönen Messer der Länge nach mitten durch, zieht von jeder Hälfte die Haut ab, nimmt den gröbsten Grat und die Blase hinweg, legt sie hierauf wieder vierundzwanzig Stunden in eine nicht zu kalte schärfere Lauge, und, aus dieser herausgenommen, eben so lange nochmals in eine frische, lauwarme Lauge. Sind sie auf diese Art drei Tage geweicht, so grätet man sie am vierten Tage mit einem guten Messer noch besser aus, und bringt sie nochmals zwölf Stunden in eine frische, leichte Lauge, wo sie dann verwendet werden können. Starke, größere oder ältere Stockfische brauchen gewöhnlich zwei Tage länger, bis sie weich sind. — Man weiche sie *nicht zu lange*, indem sie dadurch kraftlos und rauh werden, und den ganzen Stockfischgeschmack verlieren. Beim Einkauf trachte man hauptsächlich *weiße* zu bekommen; doch sind auch die etwas *rötlichen* gut, namentlich wenn beim Weichen die Lauge öfters gewechselt und nie zu kalt darangegossen wird. Letztere sollte wo möglich aus *Buchen-* oder wenigstens *Tannenasche* bereitet sein, damit sie schön weiß ist. — *Weißer* werden die Stockfische, wenn man sie *in Kalk weicht*. Man nimmt zu diesem Zweck ungelöschten Kalk in ein Geschirr, und gießt kaltes Wasser darüber, wodurch er sich auflöst, dann rührt man ihn um, und läßt ihn so lange stehen, bis das Wasser klar ist. Hiervon wird nun so viel über die abgehäuteten Stockfische gegossen, daß es darüber hergeht, und so läßt man sie dann vierundzwanzig Stunden stehen. Es wird jetzt nochmals Wasser auf den Kalk gegeben, solcher umgerührt, und wenn das Wasser wieder klar ist, wird das an den Stockfischen befindliche abgegossen, und dieses frische Kalkwasser daraufgeschüttet. Man kann dies Verfahren dann auch noch ein drittesmal wiederholen. Auf solche Art behandelt, werden die Stockfische jedenfalls ganz schön weiß.

2150. Auflösen und Klären der Hausenblase.

52 Gr. (3 Lot) Hausenblase wird gewaschen, über Nacht, oder, wenn dies die Zeit nicht erlaubt, doch wenigstens ein paar Stunden, in frisches Wasser eingeweicht, und alsdann mit

$^1/_2$ Ltr. (2 Schoppen) frischem Wasser auf's Feuer gesetzt. Bei beginnendem Kochen stellt man sie so, daß sie beständig, aber nur von der Seite und langsam kocht, und nimmt währenddem den Schaum mit einem silbernen Löffel ab. Nachdem sie sich aufgelöst hat und auf einen guten $^1/_8$ Ltr. ($^1/_2$ Schoppen) eingekocht und klar ist, wird sie durch eine nasse Serviette in ein Porzellangeschirr gegossen.

2151. Auflösen und Klären der Gélatine.

Man legt 70 Gr. (4 Lot) gewaschene Gélatine einige Stunden in kaltes Wasser, gießt dies dann ab, und bringt die Gélatine in ein Kastrol oder eine messingene Pfanne. Nun wird $^1/_2$ Ltr. ($^1/_2$ Maß) Wasser daraufgegossen, die Gélatine auf schwachem Feuer langsam aufgelöst, was ungefähr eine halbe Stunde Zeit erfordert, und sodann bei Seite gestellt. Hernach werden vier Eiweiß mit $^1/_8$ Ltr. ($^1/_2$ Schoppen) Wein zu leichtem Schaum geschlagen, und dieser nebst dem Saft einer halben Zitrone in den bereits erkalteten Stand gemengt, letzterer nun auf's Feuer gesetzt, unter fortwährendem leichten Rühren einigemal aufgekocht, und alsdann genau bedeckt an einen warmen Ort gestellt, wo er sich nach einer halben Stunde geschieden und zusammengezogen hat und durch eine über einen Stuhl gespannte, zuvor durch laues Wasser gezogene und wieder fest ausgewundene Serviette, oder einen zuvor in lauem Wasser naßgemachten Filzhut gegossen wird. — Die Gélatine wird in neuerer Zeit häufiger wie Hausenblase zu Sulzen und Cremen verwendet, da sie bedeutend billiger als jene, und doch sehr gut ist. Zu Cremen kann sie auch ohne vorher geklärt zu sein verwendet werden, man darf aber beim Auflösen dann zu 52 Gr. (3 Lot) nur $^1/_4$ Ltr. (1 Schoppen) Wasser nehmen, indem die Creme bei zu viel Stand sehr geschwächt würden. — Wird die Gélatine geklärt zu Cremen oder süßen Geléen verwendet, so bleibt beim Klären der Wein weg, und wird dafür der Saft einer ganzen Zitrone verwendet.

2152. Bereitung und Klärung des Kalbsstandes.

Sechs Kalbsfüße werden von den Rohrbeinen abgezogen, dann verhauen, gewaschen, und mit so viel frischem Wasser zum Feuer gestellt, daß es ungefähr handhoch darüberhinsteht. Beim Aufkochen schäumt man fleißig ab. Alsdann wird das Kastrol vom starken Feuer zurückgezogen, Obiges ganz langsam drei bis vier Sunden bis auf die Hälfte herab eingekocht, hernach durch ein naßgemachtes Tuch gegossen, und das Durchgelaufene zum Erkalten gestellt. Das oben bestandene Fett nimmt man nun rein ab, gibt den Stand bis auf den Satz in ein Kastrol

nebst vier mit 1/4 Ltr. (1 Schoppen) Wasser verklopften Eiweiß, dem Saft einer Zitrone und 1/8 Ltr. (1/2 Schoppen) Wein, kocht das Ganze auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren einigemal langsam auf, und stellt es dann gut bedeckt eine halbe Stunde an einen warmen Ort. Der Stand wird jetzt durch eine an die vier Füße eines umgekehrten Stuhls gespannte Serviette oder nach voriger Nummer durch einen naßgemachten Filzhut gegossen, und dies Verfahren einigemal wiederholt, bis er wasserklar abläuft, wo man ihn sodann zu weiterem Gebrauch aufbewahrt. — Zu Cremen kann man den Kalbsstand, ohne ihn zu klären, verwenden, er muß dann aber stärker eingekocht sein, und es soll womöglich nur 1/4 Ltr. (1 Schoppen) genommen werden. Bei den helleren Cremen ist es jedoch ratsam, geklärten Stand zu verwenden, weil durch ungeklärten die Creme kein so reines Aussehen bekommen.

2153. Aufgelöste Cochenille.

17 Gr. (1 Lot) Cochenille wird fein wie Staub gestoßen, und 4 Gr. (1 Quint) Pottasche mit 1/8 Ltr. (1/2 Schoppen) kochendem Wasser überschüttet und bei Seite gestellt. Nun setzt man die Cochenille in einer kleinen Pfanne mit 1/4 Ltr. (1 Schoppen) Wasser auf's Feuer, kocht sie bis zur Hälfte ein, und rührt dann 26 Gr. (1 1/2 Lot) präparierten Weinstein und 17 Gr. (1 Lot) gebrannten Alaun unter dieselbe. Hernach wird 140 Gr. (1/4 Pfund) Zucker geklärt (Nr. 2041) und zum Breitlauf (Nr. 2042) eingekocht, und solcher nebst obiger Pottasche, von der das Wasser bis auf den Satz abgegossen wurde, an die Cochenille gerührt. Man läßt das Ganze dann noch eine Viertelstunde dicker einkochen, worauf es durch ein nasses Tuch gepreßt und das Durchgelaufene in Gläsern aufbewahrt wird.

2154. Aufgelöste Cochenille auf andere Art.

70 Gr. (4 Lot) im Mörser fein wie Mehl gestoßene und geriebene Cochenille wird in einem kupfernen, unverzinnten Pfännchen mit 1/4 Ltr. (1 Schoppen) weichem Wasser eine Viertelstunde langsam gekocht, dann in eine reine Porzellanschüssel gegossen, und 35 Gr. (2 Lot) gestoßene Cremortartari, 17 Gr. (1 Lot) gebrannter Alaun und 9 Gr. (2 Quint) Saltartari daruntergerührt; letzteres muß aber zuvor wenigstens vier Wochen auf einem warmen Ofen gelegen haben, da sonst die Farbe bläulich würde. Nun werden noch zwölf Tropfen Holzessig unter die Farbe gerührt, was sie schön hochrot macht, hernach 105 Gr. (6 Lot) gestoßener Zucker dazugegeben, die

Cochenille durch ein leinenes Tuch gepreßt, in Flaschen eingefüllt, fest verpfropft, und an einem kalten Ort aufbewahrt.

Anmerkung. Bei Bereitung der Cochenille, welche besonders zum Färben klarer Sulzen, Geléen und Glasuren dient, darf man nie etwas Eisenhaltiges gebrauchen, weil sie sonst nicht schön rot, sondern violett würde. — Um sie länger aufbewahren zu können, mischt man etwas Weingeist darunter. — Sollten bei langsamem Verbrauch weiße Fleckchen auf ihr entstehen, so werden solche mit einem spitzig gemachten kleinen Schwämmchen abgetupft, die Flaschen wieder verpfropft, bis an den Hals in ein tiefes, mit kaltem Wasser gefülltes Geschirr gestellt, und auf's Feuer genommen, wo man sie fünf Minuten kocht, dann abstellt, nach Erkalten herausnimmt, abwischt und an den alten Aufbewahrungsort bringt.

2155. Ostereier.

Die Eier werden in frischem Wasser mit einem beliebigen Farbstoff hartgesotten, und zwar nimmt man, wenn man sie gelb haben will, dunkle Zwiebelschalen, wünscht man sie violett, Brasilienspäne, zum Rotfärben aber Fernambukholz oder, wenn man ein schönes Rosenrot wünscht, Kugellack. Hernach werden die Eier in Wasser abgewaschen, abgetrocknet, noch heiß in aufgelösten Gummi (zu vierundzwanzig Eiern wird für neun Pfennig mit einem schwachen Viertelliter [1 Schoppen] lauem Wasser in einem tiefen Gefäß aufgelöst) getaucht, und nun auf ein ölbestrichenes Blech gelegt, damit sie von unten nicht ankleben. — Man kann auf diese Eier, nachdem sie erkaltet sind, mit Scheidwasser Namen, Devisen u. s. w. schreiben.

2156. Marmorierte Ostereier.

So viel man Eier zum Marmorieren bestimmt, so viel werden Stücke Papier hergerichtet, diese müssen aber stets so groß sein, um das Ei gut hineinbinden zu können, dann werden dunkle Zwiebelschalen in feine Streifchen geschnitten, ebensoviel Brasilienspäne in kleine Stückchen zerbrochen oder zerrieben, und dazwischen noch etwas weniges geschabter Kugellack gestreut. Nun zieht man je eines der Papierstücke schnell durch's Wasser, und legt es auf ein Brett oder einen Tisch, dann wird ein reines Ei in Wasser getaucht, mit obigen untereinandergemengten Farbstoffen ringsum leicht übersäet, und hernach auf das hergerichtete Papier gelegt, dieses sorgfältig um das Ei gewickelt, mit Faden oder Spagat überbunden, und das Ei nun bei Seite gelegt. Sind alle Eier auf diese Art eingemacht, so werden sie mit kaltem Wasser auf nicht zu starkes Feuer gesetzt und hartgekocht, was in einer Viertelstunde geschieht, dann eines um das andere behutsam herausgenommen, in kaltes Wasser gelegt, aufgebunden, abgewaschen, und nachdem das Ei abge-

laufen, solches, während es noch heiß ist, in dünn aufgelösten Gummi getunkt, und auf ein leicht mit Oel überstrichenes Brett oder Blech zum Abtrocknen gelegt. — Man darf nie mehr als ein Ei nach dem Absud in das kalte Wasser legen; denn nur dadurch, daß die Eier noch ganz heiß sind, wenn man sie in Gummi taucht, werden sie schnell trocken. — Noch schöner werden die Ostereier, wenn man unter obige hergerichtete Farbstoffe noch um einige Pfennige feinverschnittene Pappeln, die man in der Apotheke bekommt, mengt. Dadurch erscheint auch noch grüne Farbe auf den Eiern.

2157. Ostereier mit Blumen.

Es werden wie in voriger Nummer in Stückchen Papier oder auch in Leinwandläppchen natürliche Blümchen oder Blättchen geordnet, darüber die Eier und auf diese wieder dergleichen Blümchen oder Blättchen gelegt, die Eier damit eingebunden, und sodann mit kaltem Wasser nebst Zwiebelschalen, oder ganz wenig Brasilienspänen, oder Fernambukholz, oder Kugellack (s. Nr. 2155) zum Feuer gesetzt, wo man sie eine Viertelstunde siedet. Beendet werden die Eier ganz nach voriger Nummer.

2158. Ostereier mit Figuren.

Es wird etwas Gummi verstoßen, in ein Geschirr gethan, und, mit $^1/_8$ Ltr. ($^1/_2$ Schoppen) lauem Wasser übergossen, so lange bei Seite gestellt, bis er gänzlich aufgelöst ist, was sechs bis acht Stunden Zeit erfordert. Nun werden reine, frische Eier in kaltem Wasser auf's Feuer gebracht und hartgekocht, der Gummi dann umgerührt, damit kleine, farbige Bildchen und Devischen, die man zuvor aus einem Bilderbogen 2c. schön ausgeschnitten hat, auf der Rückseite mittels eines Pinselchens überstrichen, und nun ein Ei um's andere aus dem heißen Wasser genommen, schnell mit einem Tuch abgetrocknet, und augenblicklich mit einigen der ausgeschnittenen Bildchen 2c. in hübscher Zusammenstellung belegt. Auf diese Art wird fortgefahren, bis die bestimmte Anzahl Eier verziert ist. — Man gebe Acht, daß das Ei beim Auflegen der Bildchen gut abgewischt und noch ganz heiß ist, weil solche dann besser ankleben.

2159. Eiweiß zu Schnee zu schlagen.

Hierbei können nur frische Eier dienen. Nachdem sie leicht aufgeklopft sind, wird das Weiße sorgfältig auf einen tiefen Teller oder in eine Schüssel gegeben, und mit einer Schneerute oder in deren Ermangelung mit einer, gewöhnlich hölzernen, Gabel so lange, ohne inzwischen auszusetzen, geschwungen, bis es ganz steif (zu Schnee) geworden ist, wo es

gleich verbraucht werden muß, denn bei längerem Stehen gerinnt solches. — Das Geschirr, worin Schnee geschlagen werden soll, darf durchaus kein Fett enthalten, weil man sonst keinen Schnee zu Stande bringen könnte. — Gut ist es, wenn einige Tropfen Zitronensaft oder ein Eßlöffel feiner Zucker zu dem Eiweiß gegeben und damit geschwungen wird, weil der Schnee dann weniger schnell gerinnt.

2160. Papierkapseln.

Man schneidet starke Papierbogen zu runder Form, und legt sie über den Boden eines Kastrols, auf eine Auflaufform oder ein sonstiges rundes, aufgeschlagenes Blech, das so groß ist, als man die Kapsel wünscht. Das Papier wird nun niedergedrückt und rundum eingefaltet, alsdann zweifingerbreite Streifen geschnitten, so lang, daß sie um das Kastrol ꝛc. reichen, und solche mit dünner Mehlpappe überstrichen und um die Falten des Papiers gelegt, damit letztere Haltung bekommen, worauf man die Kapsel vom Kastrol ꝛc. abnimmt, und zum Trocknen an einen warmen Ort stellt. — Verwendet man zu Torten, wenn mehrere Böden erforderlich und nicht so viel Geschirre bei der Hand sind.

2161. Papiermanschette.

Ein halber Bogen Schreibpapier wird der Länge nach in drei Teile zusammengefaltet, und mit einer Scheere an beiden Seiten so nah wie möglich aneinander gut fingerbreit eingeschnitten, dann auseinandergenommen, und nun wieder dreiteilig zusammengebogen, doch von der andern Seite des Papiers, daß dadurch das Eingeschnittene bauschig dasteht. — Auf diese Art bindet man die Manschette gewöhnlich um Schinken, Kalbsschlegel u. s. w. (Siehe Abbildung bei verziertem Schinken.) Sollen die Papiermanschetten zu Geflügel gebraucht werden, so schneidet man ein Papier nach einer obern Kaffeetasse rund aus, faltet es vierfach egal zusammen, schneidet solches ganz nahe aneinander fingerbreit ein, macht es dann auf, und zieht es ganz leicht über eine Scheere, wodurch das Eingeschnittene sich ein wenig krümmt. (Siehe Abbildung bei dressiertem Rebhuhn.) — Auf gleiche Weise können Tortenpapiere in beliebiger Größe ausgeschnitten werden.

2162. Papierkästchen.

Man legt ein beliebig großes Stück starkes Schreibpapier, gewöhnlich einen halben oder viertel Bogen, der Länge nach vor sich auf den Tisch, überbiegt es egal fingerbreit am obern und untern Rand, und legt es dann in der Mitte zusammen,

so, daß die fingerbreit überbogenen Ränder nach innen stehen. Nun wird jeder der zusammengelegten Teile wieder zur Hälfte zurückgebogen, und das Ganze sofort derart aufgeschlagen, daß oben in der Mitte die überbogenen Ränder sich eng aneinanderschließen. Alsdann werden die vier Ecken unter letztere aufs genaueste eingebuckt, das Papier umgekehrt, und die auf diese Weise entstandenen zwei Spitzen über ein Falzbein oder einen dünnen Messerrücken scharf überbogen, dadurch einen Falz zu bezeichnen. Hernach legt man das so eben Ueberbogene wieder glatt, wendet das Ganze neuerdings um, fährt mit den Fingern zwischen den überbogenen Rändern hinein, und richtet so ein viereckiges Kästchen auf, dessen rechte und linke Seitenwand mittels des bezeichneten Falzes hergestellt wird. — Man benützt diese Kästchen in Ermangelung anderer Formen zum Ausbacken feiner Bisquitmassen, und bestreicht sie bei Gebrauch mit Butter.

2163. Backschmalz öfters zu verwenden..

Ist man mit dem Backen fertig, so gießt man das heiße übrige Fett vorsichtig in ein Gefäß mit siedendem Wasser, und rührt es gut um, wo dann alle Abfälle von den ausgebackenen Sachen sich zu Boden setzen, das Fett aber nach Erkalten ganz rein und klar erscheint, und in einer dicken, festen Scheibe vom Wasser abgenommen werden kann. Nachdem man alle Rauhigkeiten von der Unterseite abgekratzt hat, kann man das Fett lange Zeit an einem kühlen Orte gut und frisch erhalten, und immer dann wieder benutzen, wobei nur zu bemerken ist, daß Backschmalz von Fisch und Fleisch nicht auch bei Backwerken, und das von Backwerken nicht bei Fisch und Fleisch in Verwendung kommen kann.

2164. Nicht ganz frisches Fleisch zu verbessern.

Es werden drei Körnchen doppelt übermangansaures Kali (in der Apotheke zu bekommen) in frisches Wasser gethan und darin gelassen, bis das Wasser rosa gefärbt ist. Darin wird Fleisch, das nicht mehr ganz frisch ist, gewaschen, und verliert dadurch den unangenehmen Geruch.

Speisezettel.

Mittagessen für acht Personen im Frühjahr.

I.

Kräuter- oder Krebssuppe.
Sardellenbrötchen oder Rissolen.
Gebratenes oder gesottenes Rindfleisch mit Brunnenkresse- oder Radieschensalat und einer beliebigen pikanten warmen Sauce.
Gestürzter Spinat, oder Spargeln mit Cotelettes.
Frikassierte Kalbsmilchlein mit Krebs oder eingemachte Tauben, beides in einer offenen Butterpastete.
Englischer Pudding mit Weinsauce, oder holländischer Pudding mit Weinchocoladesauce.
Gefüllte junge Hühner oder gebackener Fisch mit grünem Salat und Eiern.
Mandelguß- oder Linzer Torte. Einige Teller klein Konfekt.

II.

Suppe mit Kalbsmilchlein oder Suppe mit Brätklößchen.
Rindfleisch mit Radieschen und einer Häring- oder Zwiebelsauce.
Spinat mit gebackenen Eiern oder Kalbsschnitzchen.
Gefüllte Tauben oder gefüllte Kalbsbrust mit grünem Salat.
Saurer Rahmkuchen oder Blitztorte.

Abendessen.

Geschwungene Gersten- oder Eiergriessuppe.
Eingemachtes Kalbfleisch mit abgetriebenen Griesklößchen, oder Frikandeau mit Maccaroni.
Kalbsroulade oder gebackene junge Hühner, beides mit grünem Salat und Kirschencompot.
Gebrühter Auflauf, oder aufgezogenes Mandelmus.
Erdbeerkuchen oder Waffeln.

Mittagessen für acht Personen im Sommer.

I.

Suppe mit gebackenen Markklößchen, oder Französische Suppe.
Blauabgesottener Karpfen oder Forellen, beides mit Essig und Oel und einer Buttersauce.
Gebratenes Rindfleisch mit Kartoffeln.
Grüne Erbsen mit gelben Rüben oder Blumenkohl, beides mit Hirnbavesen oder gebackenen Kalbsmilchlein.

Schüsselpastete mit Kalbfleisch, oder eine gerührte Pastete.
Reis- oder Nudelkuchen mit einer beliebigen Weinsauce.
Junge gebratene Enten mit Stachelbeercompot, oder junger gebratener Kapaun mit Kopfsalat.
Johannisbeerkuchen mit Mandelguß, oder Aprikosenkuchen. Klein Konfekt.

II.

Suppe mit Butternocken, oder Goldwürfelsuppe.
Rindfleisch mit Gurken und Senfsauce.
Grüne Bohnen mit gebackener Leber, oder Kohlrabi mit gebackenen Kalbsfüßen.
Gebratene Hühner oder Kalbsnierenbraten mit grünem Salat.
Beliebiger Kirschenkuchen oder Heidelbeerkuchen.

Abendessen.

Suppe mit Schmarollenklößchen, oder Baumwollsuppe.
Cotelettes mit Kartoffelpüree, oder eingemachte Tauben.
Gedünstete grüne Erbsen oder gedünsteter Salat, beides mit Croutonen besteckt.
Gebratener junger Indian, oder gebratenes Rebhuhn, beides mit grünem Salat und Aprikosencompot.
Omelette soufflée oder aufgezogene Flädlein mit Mandelfülle.
Bisquittorte, oder Hohlhippen mit Schlagrahm.

Mittagessen für acht Personen im Herbst.

I.

Rebhühnersuppe oder Suppe mit gebackenen Kohlnocken.
Römische Pastetchen, oder gebackener Karpfen mit Remuladesauce.
Beefsteaks mit glacierten Kartoffeln, oder Rindfleisch mit Sardellen und Speck mit einer Sardellensauce.
Gedünstete weiße Rüben mit Schweinscotelettes, oder Wirsing mit Bratwürstchen.
Wandeln von Reis mit eingemachten Hühnern, oder Rebhühner-Salmi.
Milchreis auf englische Art mit Aprikosensauce, oder Bisquitroulade mit Chaudeau.
Indian mit Aepfelcompot, oder gebratener Hase mit Kartoffelsalat.
Trauben- oder Magdalenenkuchen. Klein Konfekt.

II.

Leberspätzchensuppe, oder Suppe mit gebackenen Nocken.
Gesottenes Rindfleisch mit Bohnensalat und Gurkensauce.
Rotkraut mit gebackenen Bratwürstchen, oder gefüllter Krautskopf.

Gebratene Gans oder gefüllte Kalbsbrust, beides mit Kartoffel- und Endiviensalat.
Beliebiger Zwetschgen- oder Aepfelkuchen.

Abendessen.

Reisschleim oder gefüllte Flädleinsuppe.
Blauabgesottene Forellen mit Sauce, oder eingemachte Hühner.
Blumenkohl mit Parmesankäs, oder gebackene Schwarzwurzeln.
Lerchen oder Krammetsvögel mit Reis, oder Rehbraten mit Italienischem Salat.
Zitronencreme oder Aepfelschalotte.
Chocoladetorte, oder Törtchen von Brottortenmasse.

Mittagessen für acht Personen im Winter.

I.

Braune Reissuppe, oder Suppe mit gebackenen Erbsen.
Falsche Austern, oder Pastetchen mit Wildpret.
Lendenbraten oder überzogenes Rindfleisch mit frikassierter Sardellensauce.
Sauerkraut und Pökelfleisch, oder Winterkohl mit Kastanien und Bratwürstchen in Butterteig.
Maskierter Karpfen, oder gedämpfte Gansleber mit Trüffelsauce.
Kapaun und Aepfel mit Butter, oder gebratener Hirschziemer mit gestürztem Kartoffelsalat.
Alexander- oder Sauerkrauttorte. Klein Konfekt.

II.

Suppe mit Fleisch- oder Griesklößchen.
Gesottenes Rindfleisch mit Essiggurken, oder gedämpftes Rindfleisch mit Kartoffeln.
Bayerische Rüben mit Schweinscotelettes, oder gefülltes Weißkraut.
Gefüllte Gans mit Kastanien, oder gebeizter Schweinebraten mit Endivien- oder Krautsalat.
Sandtorte oder Aepfelkrapfen.

Abendessen.

Sago- oder grüne Kernsuppe.
Eingemachte Kalbsmilchlein oder eingeschnittenes Reh- oder Hirschfleisch, beides in einer offenen Butterpastete.
Gedünstete Wildente mit Kartoffelcroquetten, oder Frikandeau mit gesulztem Aepfelcompot.
Omelettes mit Confiture, oder Reisauflauf.
Punschtorte oder Bisquittörtchen.

Mittagessen für zwölf Personen.

I.

Soupe à la reine.
Blauabgesottener Salm mit einer Buttersauce.
Lendenbraten mit rundgedrehten Kartoffeln.
Blumenkohl mit blindgebackenen Pastetchen mit Ragout von Kalbsmilchlein.
Rehragout mit Maccaroni.
Indian mit Kopfsalat und Eiern und beliebiges Compot.
Reisauflauf mit Vanillesauce.
Kartoffeltorte. Gefrornes. Obst. Dessert.

II.

Suppe mit Geigenklößchen oder Hirnklößchen.
Gesottenes Rindfleisch mit Roterüben- oder Gurkensalat und Sardellen- oder Kapernsauce.
Junge Kohlrabi mit Kalbsschnitzchen, oder grüne Bohnen mit Hammelscotelettes.
Hecht in einer Buttersauce mit Butterbogen, oder süße Zunge mit Hirschhörnchen.
Brotpudding mit Hagebuttensauce, oder Griespudding mit Weinsauce.
Junge gebratene Hühner mit grünem Salat und Compot, oder gebratene Enten mit Kartoffelsalat.
Nußkuchen oder beliebiger Obstkuchen.

Mittagessen für vierundzwanzig bis dreißig Personen.

I.

Frische Austern mit Zitronen, oder Kaviar mit Zitronen und geröstetem Brot.
Falsche Schildkrötensuppe, oder durchgeschlagene Hühnersuppe.
Rheinlanke oder Forellen, blauabgesotten, mit einer Buttersauce und Essig und Oel, und kleine Pastetchen mit weißem Ragout.
Englischer Braten mit Kartoffeln, und gesottenes Rindfleisch mit gefülltem Kohl. Nebst sechs kleinen Tellern, als: I. Essiggurken. II. Meerrettig mit Zucker. III. Eingemachte Weichseln in Essig. IV. Remuladesauce. V. Melonen mit Senf. VI. Nüsse, Welschkorn und Zwiebelchen in Essig (Mixpickel).
Gestürztes Gemüse mit Bratwürstchen, und Rosenkohl mit gebackenen Kalbsmilchlein oder gebackenem Kalbshirn.
Kalbsköpfe mit brauner Sauce, und Schnepfen-Salmi.
Gebratener Rehziemer mit Italienischem Salat, und gebratene Fasanen mit Aepfelschalotte.

Beliebige kalte Pastete, und gesulztes Schwarzwildpret.
Dessert: Spanische Blättertorte und Makronentorte. Gestürzte Reiscreme und Weingelée. Beliebiges Gefrornes, und acht Teller klein Konfekt. Frisches Obst, oder in Weingeist eingemachte ganze Früchte.

II.

Ollapotridasuppe, oder gestoßene Kalbfleischsuppe.
Blauabgesottene Forellen mit holländischer Sauce.
Rindsbraten mit gebackenen Kartoffeln.
Kalbskopf à la Tortue mit Trüffeln.
Taubenpastete, oder Kastrolpastete mit Maccaroni.
Spargeln und Kohlrabi mit Croquetten von Kalbsmilchlein.
Garnierter Schinken, oder gesulzter gefüllter Indian.
Filet in Maderasauce.
Poularden mit Salat und Compot.
Kabinetspudding oder Chocoladepudding.
Erdbeergefrornes oder Vanillegefrornes.
Sonntagstorte oder Dresdener Torte. Dessert.

Mittagessen für zwölf Personen an Fasttagen.

I.

Schneckensuppe oder Suppe mit Fischklößchen.
Beliebiger blauabgesottener Fisch mit Essig und Oel.
Pastetchen mit Krebs und Fisch, oder Croquetten von Fischfarce.
Sauerkraut mit Stockfisch, oder Spinat mit Rahm mit Rühreiern.
Schwarzer Karpfen mit abgeschmälzten Nudeln, oder gesalzener Krebspudding.
Dampfnudeln mit Vanillesauce, oder Wandeln mit Brot und Confiture und Chaudeau.
Beliebiger gebackener Fisch und gebackene Froschschenkel mit Salat.
Gekochte Krebse.
Dessert: Mandeltorte oder beliebiger Obstkuchen. Chocoladecreme. Klein Konfekt.

II.

Gebrannte Eiersuppe, oder Erbsensuppe.
Karpfen oder Hecht in einer beliebigen Sauce mit gerösteten Kartoffeln.
Gesottene oder gebackene Wuchteln mit Sauce, oder Rohrnudeln mit gekochtem Obst.
Gebratene Fischwürste oder gebackene Häringe, beides mit grünem Salat und Eiern.
Waffeln oder Tabaksrollen.

Abendessen an Fasttagen.

Panade- oder Krebssuppe.
Abgeschmälzter Hecht mit kleinen Kartoffeln, oder Eier auf Bücklingen.
Fischcotelettes mit Zitronen, oder Laberdan mit Buttersauce.
Gebackener Karpfen oder gebackene Forellen, beides mit grünem Salat.
Aepfelstrudel oder Kartoffelauflauf.
Schwarzbrottorte, oder aufgelaufene Törtchen.

Gabelfrühstück für acht bis zwölf Personen.

I.

Bouillon in Tassen mit geröstetem Brot.
Chaudeau mit Zwieback.
Zuckererbsen mit Cotelettes, und gesottene Kartoffeln mit Butter.
Blauabgesottene Forellen mit frikassierter Sauce.
Französischer Eierkuchen.
Croquetten von Hühnerfleisch.
Kleine Pastetchen mit beliebigem Ragout.
Gebratener Kapaun oder gebratener Häse.
Kalte Plättchen, als: Schinken, Zunge, Salami, Sardellenbrötchen.
Kalte Pastete.
Polnische Torte oder Rindenkuchen.
Geschlagene Vanillecreme mit klein Konfekt.

II.

Gerstenschleim oder Oliosuppe.
Hecht, blauabgesotten, mit Buttersauce.
Lendenbraten mit Blumenkohl und Maccaroni.
Gesulzte Zungen, oder Hühner in Mayonnaise.
Beliebige Torte.
Dessert.

Kaltes Abendessen.

Es wird kalte Gansleber-, Rebhühner- oder Kalbfleischpastete, gesulzter gefüllter Kalbsschlegel, Schinken, Zunge, Salami und gesulztes Wildpret, und zwar alles fein aufgeschnitten, auf Plättchen auf den Tisch geordnet, das Wildpret mit Sulz belegt. Dazu stellt man abwechslungsweise, ebenfalls auf Plättchen, schön transchierte Hühner oder Kapaunen und Italienischen Salat auf.

Von Getränken wird gutes Bier und guter Wein, und zuletzt in einer Punschterrine gewöhnlich Punsch, ausnahmsweise

auch Glühwein oder Kardinal gegeben, wozu man dann eine Allianz- oder Mandeltorte, auch kleine Backereien, wie Punschschnitten, Böhmische Schnitten oder Chocoladetörtchen, serviert.

Kaffeetisch.

Kaffee mit warmem Rahm,
Aufgeschnittenes Weißbrot, Butter und Honig, Kaisergogelhopfen, Grazer Kolatschen und Butterlaibchen.
Kaltschale von Himbeeren und Zwieback, oder maskierte Schnee-eier von Wein.
Mandelhohlhippen und Wiener Torte.
Frisches Obst je nach der Jahreszeit.

Vesperbrot.

Kaffee und Thee mit Hefenseelen, Apostelkuchen, Anisschnitten und Butterbrot.
Schinken, Zunge, aufgeschnittenes kaltes Wildpret, eingesetzte Forellen und verschiedene aufgeschnittene gute Würste.
Meringuentorte oder Meringuen.
Aepfelcompotkuchen und klein Konfekt.

Theetisch.

I.

Thee mit warmem Rahm und geschlagenem kalten Rahm.
Zwieback, geröstetes Brot, ganz fein geschnittenes Schwarzbrot mit Butter, eingemachte Johannisbeeren und Quittengelée.
Hefenbrezeln, oder Italienisches Theebrot. Oder nach Belieben ein eigens hierzu bestimmtes Körbchen mit kleinen Backereien. (Siehe Abbildung.)
Fein aufgeschnittener kalter Braten, Schinken, Salami.
Gestürzte Vanillecreme mit kleinen Backereien, als Mandelbogen, Hobelspänen, langen Butterbisquit und Thee-S.
Neapolitanische Torte.

II.

Thee mit warmem und geschlagenem kalten Rahm.
Arak oder Rum.
Fein geschnittenes Schwarz- und Weißbrot. Butter und einige Schalen mit eingemachten Früchten.
Hefkranz, Theelaibchen, Vanillehörnchen.
Mandelsulz, Chocoladetorte, Makronen, Waffeln.
Punsch.

Büffet.

Ein Büffet stellt man nur bei Hausbällen auf, wo kein

warmes Abendessen gegeben wird. Es ist zu dem Ende neben dem Ballsaal eine Tafel gedeckt, auf der nachstehende kalte Gerichte sich befinden:

Am Anfang und am Ende der Tafel zwei schöne große Schaustücke, als: Ein verzierter Schinken, und eine Platte Forellen, oder Karpfen in Aspik (saurer Sulz).

Dazwischen sind aufgestellt:

Verschiedene aufgeschnittene kalte Sachen, als: Ganslebewürste, Salami, Gothaerwurst, kalter Braten, Rehbraten, Kapaun oder Indian, Sardellenbrötchen, — alles mit saurer Sulz garniert.

Eine kalte Pastete. Italienischer Salat. Ein beliebiges Compot.

Zwei Töpfe Suppe, als: Gerstenschleim und Becher- oder Oliosuppe, wird nebenbei auf Kohlen warm gehalten.

Auf einem Nebentisch stehen die Backereien, als: Torten, Kuchen, verschiedenes Theegebäck, wie kleine Apostelkuchen, Brezeln, Hörnchen, Italienisches Theebrot, dann zwei Platten gestürzte Creme, zwei Platten süße Sulzen, und verschiedenerlei Weine.

Ferner sind auf Nebentischchen kleine Teller, Tassen für die Suppe, Bestecke, wobei größere und kleinere Löffel sein müssen, verschiedene Gläser und aufgeschnittenes Brot zu finden.

Auf die Tische, wo gespeist wird, legt man einige Speisekarten.

Nach Mitternacht werden kalte und warme Getränke serviert, als Limonade, Mandelmilch, Früchtenwasser, Punsch, Glühwein, Grog, Kaffee, Thee.

Inhalts-Verzeichnis.

a. Allgemeine Uebersicht.

b. Alphabetisches Register.

Die mit * bezeichneten Gegenstände sind abgebildet.

Verzeichnis der abgebildeten Gegenstände.

Die beschreibenden Nummern sind in Klammer angegeben.

breitung nicht allein in hiesiger Gegend, sondern in ganz Bayern, Oesterreich, der Schweiz, Württemberg, Baden 2c., ja über Europa hinaus, entstand bereits die angenehme Nothwendigkeit einer zehnten Auflage. Nun hat sich oft der Wunsch schon geäußert, in ähnlicher trefflicher Weise auch ein Hand- und Nachschlagebuch über die vielfachen anderweitigen Geschäfte der Hauswirthschaft zu besitzen — ein Buch, das sich in Ausarbeitung und Format genau dem „Lindauer Kochbuch" anschlösse, so daß es mit diesem gleichsam eine vollständige Anleitung zur ordnungsmäßigen u. vortheilhaften Führung eines Haushaltes bilden würde. In dem hier angezeigten Werke **„die wohlberathene Hausfrau"** glauben wir nun diesem Wunsche bestens entgegenzukommen, und angehenden Hauswirthinnen sowohl als auch schon geübteren einen zuverlässigen und erprobten Führer an die Hand zu geben. Es wurde das Werk, gleich dem „Lindauer Kochbuch," mit Liebe und Fleiß, mit Umsicht und Sachkenntniß, unter Zugrundlegung bewährter Erfahrungen, bearbeitet, so daß die hiernach sich richtende Hausfrau gewiß mit allem Rechte eine wohlberathene genannt werden kann. Die Wahrheit unserer Worte wird übrigens am besten das inzwischen schon in **dritter** Auflage vorliegende Buch selbst bestätigen, zu dessen gefälliger Durchsicht wir daher einladen, und hier nur noch beifügen eine allgemeine

Uebersicht

über die in der **„wohlberathenen Hausfrau"** behandelten Artikel.

I. Die Hausfrau als solche im Allgemeinen.

1. Der Wirkungskreis der Hausfrau. Erfordernisse zur Tüchtigkeit derselben. 2. Das Verhältniß der Hausfrau zu den übrigen Familiengliedern. 3. Die Hausfrau als Gattin. 4. Die Hausfrau als Mutter. 5. Körperliche Erziehung der Kinder. 6. Die geistige und sittliche Erziehung der Kinder. 7. Verhalten einer unverheiratheten Hauswirthin. 8. Das Verhältniß der Hausfrau zu den Dienstboten. 9. Verhalten der Hausfrau in Krankheitsfällen, und wie solchen möglichst vorgebeugt werden kann. 10. Die Hausfrau bei günstigen Vermögensverhältnissen, oder im entgegengesetzten Falle bei Dürftigkeit. Wirthschaftsplan und Jahresetats. 11. Der Hausfrau Tagesordnung. 12. Die Buchhaltung der Hausfrau.

II. Die Hausfrau im Garten.

1. Ueber Gartenbau im Allgemeinen. 2. Beschaffenheit des Gartens nach Größe, Form, Lage, Erdreich und Umzäunung. 3. Die Düngung des Gartens. 4. Die nothwendigen Gartenwerkzeuge. 5. Zweckmäßige Bearbeitung des Bodens. Auswahl des Samens. Das Säen, Pflanzen, Begießen, Jäten, Abblatten, Ausziehen, Behäufeln, Abräumen. 6. Ueber die dem Gartenbau schädlichen Thiere, und die Mittel, sie zu vermindern und ihren Einfluß zu schwächen. 7. Ueber Pflanzung der verschiedenen Gemüsearten, und über die Samengewinnung. 8. Die Sämereien. Deren Aufbewahrung und Keimfähigkeit. 9. Kleiner Kalender der Gartenarbeiten. 10. Zwerg- und Spalierbäumchen. 11. Die Ranken- (Spalier-) Rebe. 12. Die Blumengärtnerin im Garten und Zimmer, mit angehängtem Zimmergartenkalender.

III. Die Hausfrau in der Küche und Speisekammer.

1. Die Küche. Deren zweckmäßige Einrichtung und Instandhaltung. 2. Die Ausstattung der Küche. 3. Die Küchengeschirre und deren Behandlung. 4. Die Speisekammer. Der Eiskühler. 5. Das Fleisch. 6. Das Geflügel. 7. Fische und den Fischen gleichgeachtete Thiere. 8. Butter und Schmalz, und dafür verwendbares anderes Fett. 9. Behandlung und Aufbewahrung der Eier, des Mehls, der Graupe, des Grieses, der Grütze, des Mais, des Reises, des Sago. 10. Behandlung und Aufbewahrung der grünen Gemüse und anderer Speisepflanzen. Kennzeichen ihrer Güte. 11. Winke hinsichtlich der Anschaffung, Behandlung und Aufbewahrung verschiedener Gewürze, sowie einiger in der Küche vielbenützter Südfrüchte. 12. Chocolade. — Kaffee. — Cichorie. — Thee. — Zucker. Syrup. Honig. — Arak. Rum. 13. Auswahl und Behandlung des Obstes, verschiedener Beeren und der Melonen. 14. Dörren des Obstes und Aufbewahren des gedörrten Obstes. 15. Das Oel, resp. Speiseöl. 16. Die verschiedenen Arten Essig.

IV. Die Hausfrau in der Waschküche und bei Besorgung der Wäsche überhaupt.

1. Die Waschküche und die darin befindlichen Geräthschaften. 2. Bereitung und Aufbewahrung der Seife. 3. Vorbereitung zur Wäsche. Waschlisten. Bereitung der Lauge. 4. Das Waschen. 5. Das Trocknen und Ausbessern der Wäsche. 6. Das Stärken. 7. Das Mangen oder Rollen. 8. Das Bügeln. 9. Einige nachträgliche Bemerkungen hinsichtlich der Besorgung der Wäsche.

V. Die Hausfrau in der Backstube.

1. Die Backstube. Der Backofen. 2. Die Bäckereigeräthschaften. 3. Die nöthigen Mehlvorräthe. 4. Das Brodbacken. Schwarz- und Weißbrod. Mürbes Brod. Kartoffel- und Wälschkornbrot. 5. Aufbewahren des Brodes. Wiederherstellung verdorbenen Brodes. Ueber neugebackenes Brod.

VI. Die Hausfrau im Keller.

1. Der Keller nach Lage, Größe, Licht und Temperatur. 2. Der Getränkekeller und die darin erforderlichen Geräthschaften. 3. Die Behandlung der Fässer. 4. Der Wein und dessen Behandlung. 5. Der Obstmost. 6. Branntwein. Bier. Liqueur. 7. Abziehen und Aufbewahren des Weins in Flaschen. Moussirender Wein. 8. Das Flaschenbier. 9. Der Obst- und Gemüsekeller. Aufbewahren von Fleisch, Milch, Speiseresten 2c. im Keller. 10. Die Bereitung des Eises. Seine Nützlichkeit im Keller.

VII. Wie die Hausfrau die Hausthiere behandelt.

A. Zucht der vierfüßigen Hausthiere. 1. Der Rindviehstall, Fütterung und Behandlung der Kühe. Reinlichkeit und Ordnung. Die Streu und das Streuen. 2. Erhöhung der Milchergiebigkeit. Zucht der Kälber, Ziegen und Schafe. 3. Zucht der Schweine und Kaninchen. 4. Die Mastung des Rindviehes. 5. Krankheiten des Viehes nebst Angabe der Mittel zur Heilung. B. Die Federviehhaltung. 1. Der Geflügelstall. 2. Zucht und Mast des Geflügels. (Gans, Ente, Truthuhn, Perlhuhn, mexikanisches Huhn, afrikanisches Huhn, Conchinchinahuhn, Haushuhn, Taube.) 3. Die gewöhnlichen Krankheiten des Geflügels und deren Heilung.

VIII. Die Milchwirthschaft.

1. Mittel für Gewinnung guter und reiner Milch. 2. Bereitung der Butter und des Schmalzes. Deren Aufbewahrung. 3. Die Käsebereitung.

IX. Feuerung und Beleuchtung.

1. Feuerungs- und Brennmaterialien. 2. Einrichtung der Zimmeröfen. Regeln bei der Heizung zur Erzielung von Holzersparniß. Die Asche. 3. Die Beleuchtung. (Unschlitt-, Stearin-,

Wachskerzen.) 4. Die Dochtbereitung. 5. Die Lampen und deren Behandlung. 6. Die bei der Lampenbeleuchtung dienlichen Brennstoffe. 7. Das Nachtlicht. 8. Ueber Feuersgefahr. Stets zu beobachtende Vorsichtsmaßregeln. Wie ein ausgebrochener Brand zu löschen ist. Löschgeräthschaften.

X. Wie die Hausfrau für Weißzeug und Kleidung sorgt.

1. Der Flachs. 2. Der Hanf. 3. Das Spinnen. 4. Behandlung des Garns. 5. Weben und Bleichen. 6. Die Leinwand und deren Aufbewahrung. 7. Die Fleckenreinigung. 8. Die Kunstwäscherei. Beschreibung der dabei zur Anwendung kommenden besonderen Seifen. 9. Vom Färben. 10. Das Stricken. 11. Das Nähen. 12. Die Kunst, sich gut und anständig zu kleiden. Das Kleidermachen. Reinigen und Aufbewahren der Kleider.

XI. Sorge für die Betten.

1. Die Bettfedern und ihre Behandlung. 2. Aufbereitung und Behandlung der Betten. 3. Matratzen, Stroh- und Laubsäcke. Bettroste.

XII. Die Zimmer des Hauses und deren Instandhaltung.

1. Das Wohnzimmer. 2. Das Schlafzimmer. 3. Das Besuch- und Gesellschaftszimmer. 4. Das Gastzimmer. 5. Die Schlafkammer der Dienstboten. 6. Vom Reinigen und Putzen der Zimmer und Möbel.

XIII. Die verschiedenen Mahlzeiten, dann Kaffee- und Theevisiten.

1. Das Frühstück. 2. Das Gabelfrühstück. 3. Das Mittagessen. 4. Mittagsmahl bei festlichen Gelegenheiten. 5. Vesperbrod. Abend- oder Nachtessen. 6. Kaffeevisiten. 7. Theevisiten. 8. Angabe der Portionen für Gesellschaftsessen, sowie auch für den täglichen Tisch.

XIV. Wie die Hausfrau im Uebrigen das Beste des Hauses besorgt.

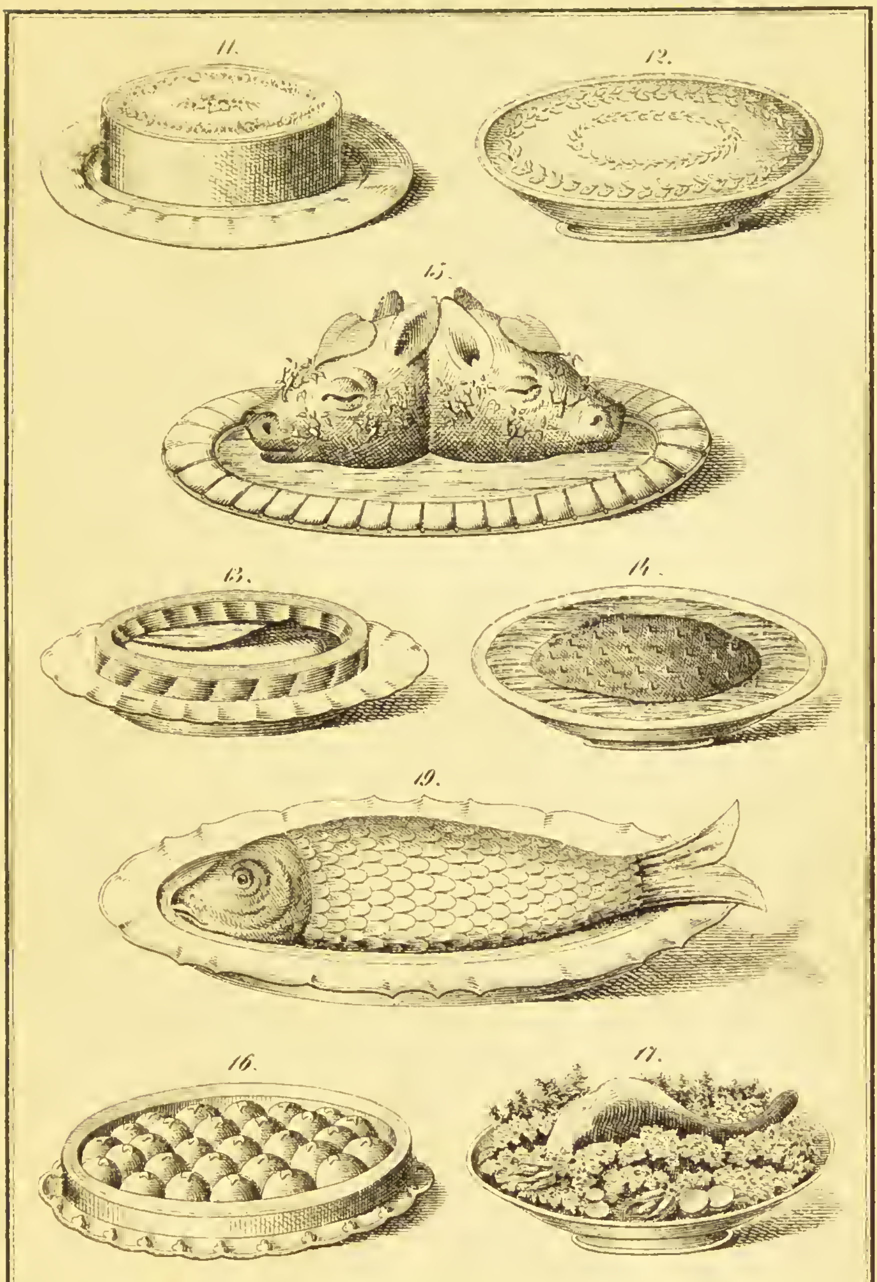
112 bewährte Hausrezepte.

XV. Die Hausfrau bei Krankheiten und in Unglücksfällen, sowie in Sorge für Gesundheit und Wohlbefinden der Ihrigen überhaupt.

Schilderung der im Leben am häufigsten sich ergebenden Krankheiten und Unglücksfälle, und erprobte Mittel dagegen. Weitere treffliche und bewährte Hausmittel, Verhaltungsregeln und Rezepte. Hausapotheke.

XVI. Die Krankenküche.

1. Diät Fieberkranker, sogenannte Schmale Kost. 2. Diät sehr schwach oder gar nicht Fiebernder und Fieberloser mit geschwächten Verdauungsorganen. 3. Diät Erschöpfter, Abgemagerter, Stärkung bedürftiger Fieberloser mit guten Verdauungskräften, sogenannte Roborirende Diät. 4. Vorzugsweise für Kranke bestimmte Speisen, Getränke, Essenzen ꝛc.



11. Kastrolpastete mit Maccaroni. 12. Schüsselpastete von Kalbfleisch. 13. Rindszunge in süsser Sauçe mit Kranz von Butterteig. 14. Fricandeau mit Maccaroni. 15. Kalbsköpfe mit brauner Sauçe. 16. Fricassirte Kalbsmilchlein mit Krebs in einer offenen Butterpastete 17. Gedünsteter Hammelsschlägel mit Gemüsen. 19. Maskirter Karpfen.

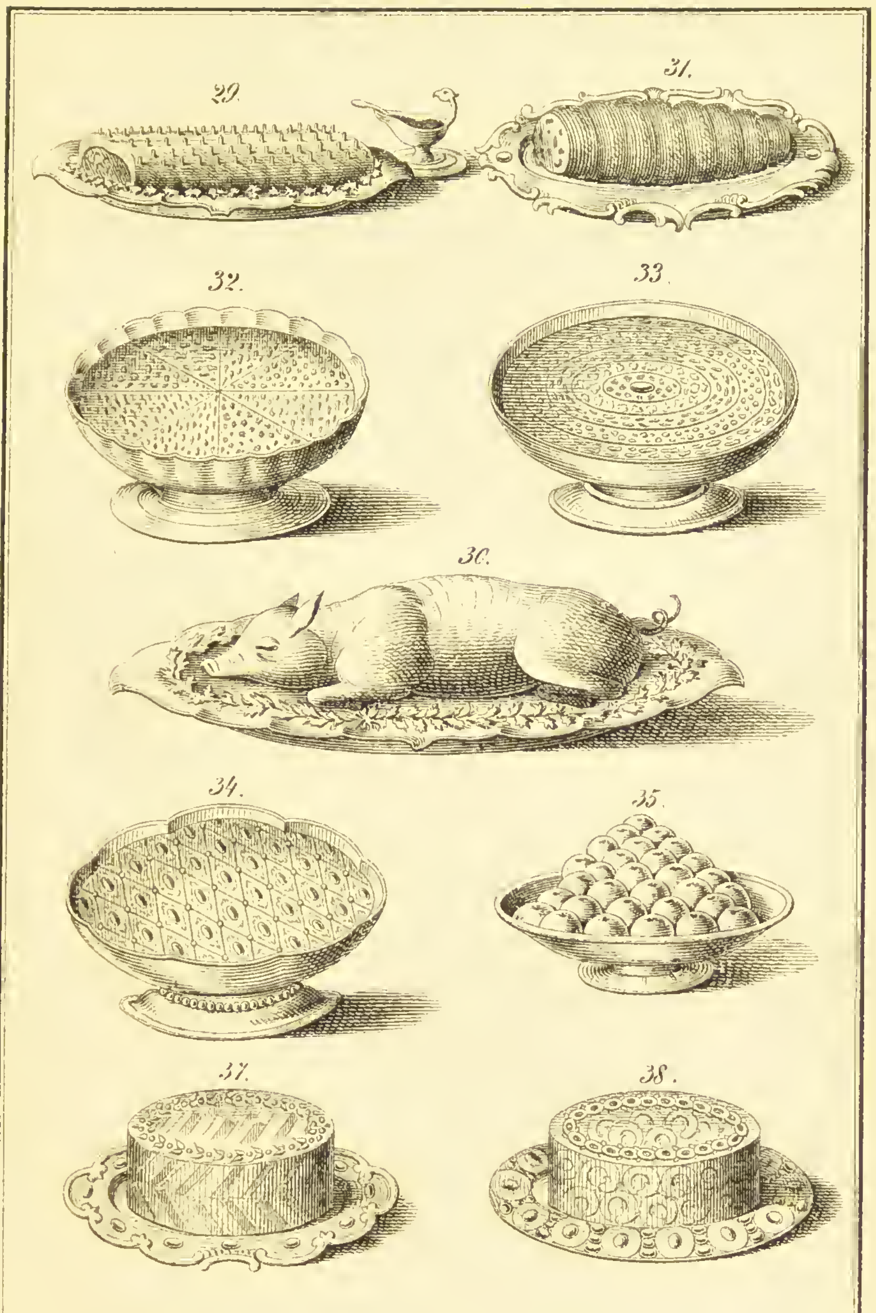




Taf. III.



18. Rebhühner-Salmi. 20. Gebratener gespickter Hecht. 21. Chocoladepudding. 22. Reisauflauf in Teigrand. 23. Gefüllte Wuchteln. 24. Karthäuserknödel. 25. Haarlocken. 26. Faschingskrapfen. 27. Hohlkippen mit Schlagrahm. 28 Lerchen in Kästchen.



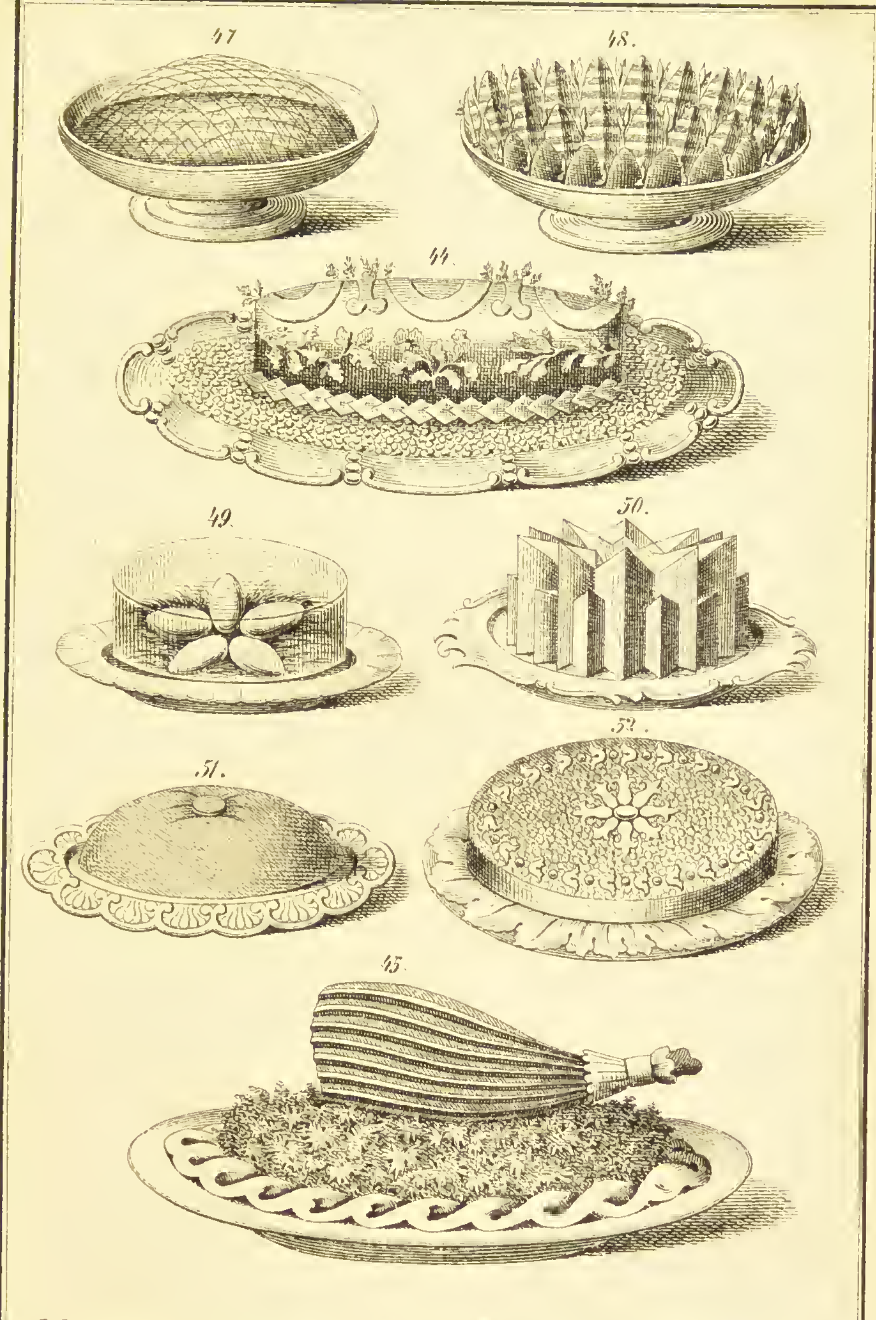
29. Gebratener Rehziemer. 30. Gebratenes Spanferkel. 31. Gebratene Kalbsroulade. 32. Italienischer Salat. 33. Italienischer Salat auf andere Art 34. Fischsalat. 35. Gesulztes Aepfelcompot. 37. Karpfen in Aspic oder Fleischsulz. 38. Forellen in Aspic in runder Form.







36. Birnencompot. 39. Forellen in Aspic in Melonenform. 40. Forellen in Magnonaisesauce. 41. Gesulzter gefüllter Wildschweinskopf. 42. Gesulzter gefüllter Indian. 43. Gesulzter gefüllter Kalbsschlägel. 46. Radieschen mit Butter.

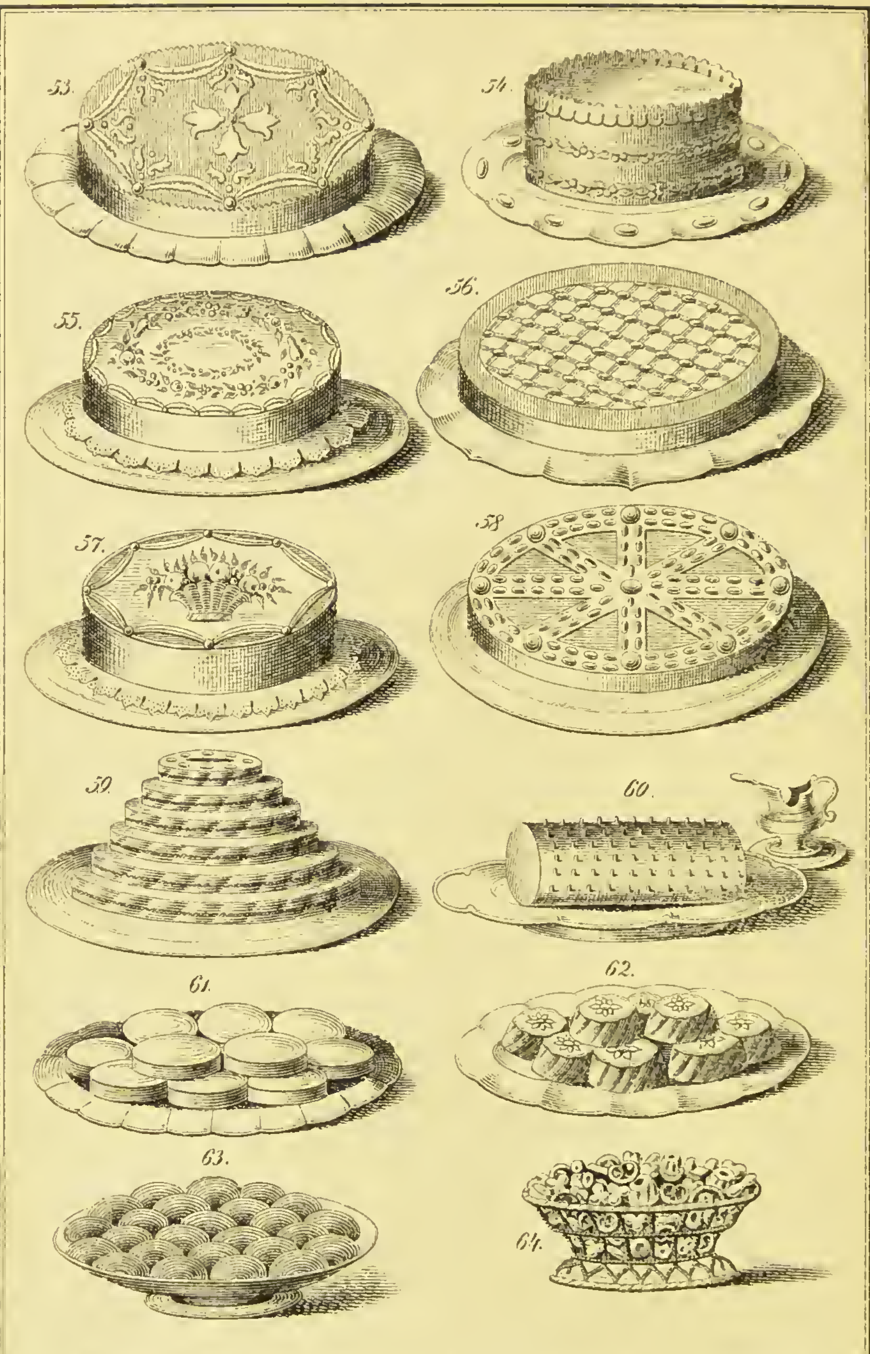


47. Geschlagene Vanillecreme mit einer Goldhaube. 48. Gefüllte Orangen. 44. Gesulztes Schwarzwildpret. 49. Süsses Hühnernest. 50. Weingelée auf englische Art. 51. Apostelkuchen. 52 Kirschenkuchen mit ausgestochenem Blätterteig. 45. Verzierter Schinken.

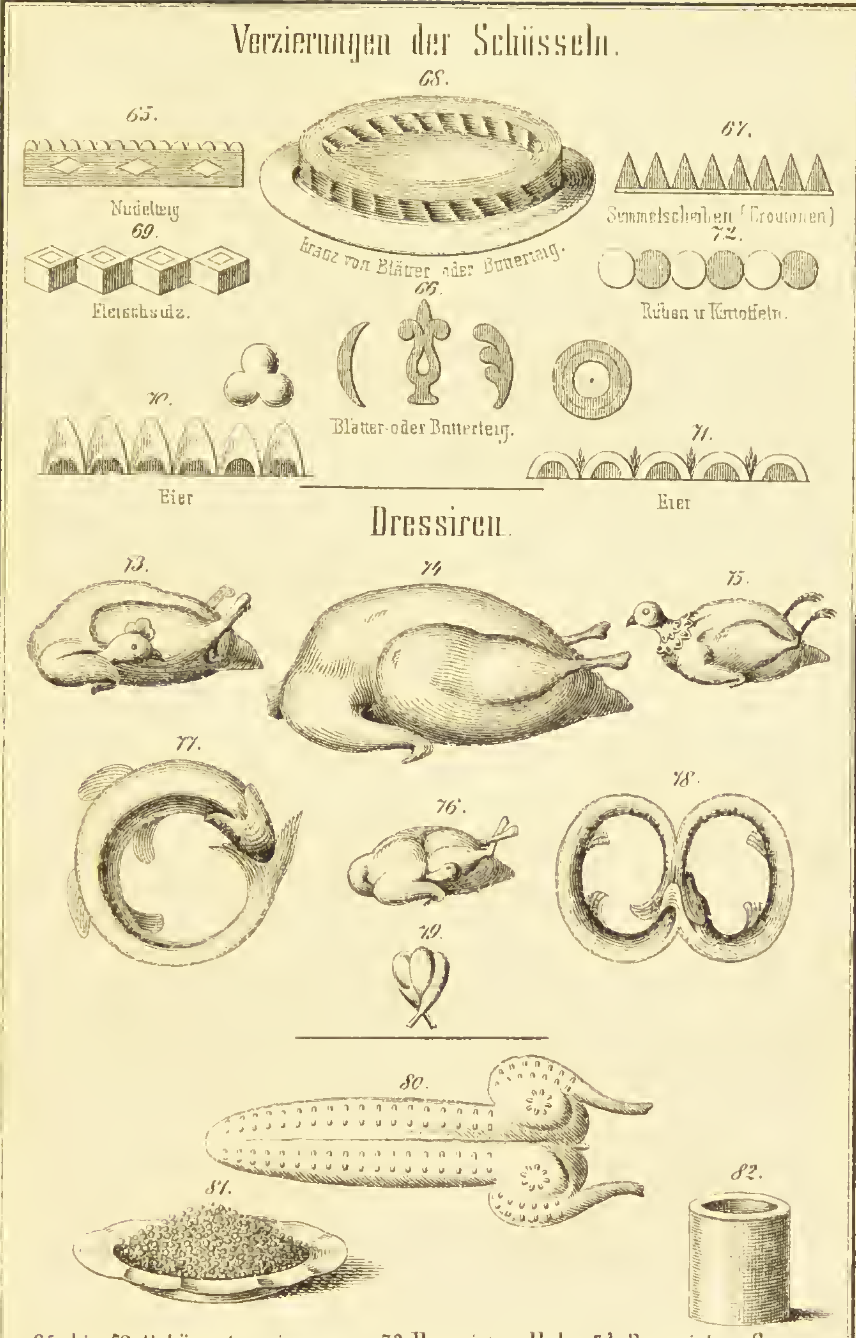




Taf. VII.



53. Mandelgusstorte. 54. Neapolitanische Torte. 55. Polnische Torte. 56. Linzer Torte. 57. Macaronentorte. 58. Flache Meringuentorte. 59. Spanische Blättertorte. 60. Bisquit-Roulade. 61. Englische Törtchen. 62. Chocoladetörtchen. 63. Eingesturzte Butterkräpfchen. 64. Körbchen mit Theetisch Backwerk.



65. bis 72. Schüsselverzierungen. 73. Dressirtes Huhn. 74. Dressirte Gans. 75. Dressirtes Rebhuhn. 76 Dressirte Schnepfe. 77. Dressirter Fisch. 78. Dressirte Forelle zum Backen. 79. Froschschenkel. 80. Gespickter Hase. 81. Verzuckerte Johannisbeeren. 82. Blechbüchse zum Einmachen von Gemüsen u. Früchten.





